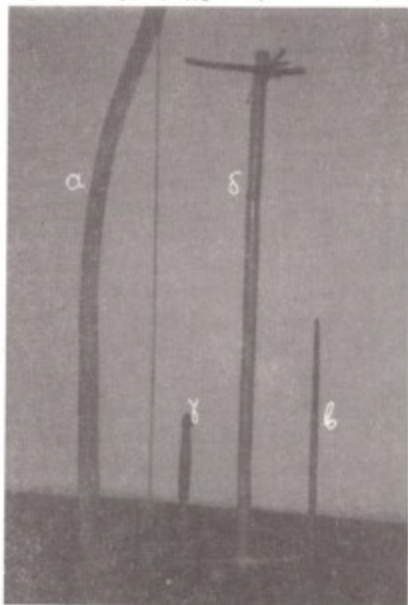


τερη φάση της κατεργασίας του βαμβακιού. Το πρώι το «στοιβάζανε»³⁴ και τα βράδια, αργά μέχρι τα μεσάνυχτα, το έκαναν «νήμα». Το «στοιβάγμα» γινόταν με το «δοξάρι»³⁵, το «αδιβέρι»³⁶ και το «κρουστάλλι»³⁷ (φωτ. 7). Το πρώτο ήταν ένα τοξοειδές ξύλο, τα άκρα του οποίου ενώνονταν με μία χορδή, την «κόρδα», που παλαιότερον έφτιαχναν από έντερο κατοικιού. Το δεύτερο ήταν ένα λεπτό καλάμι. Το κρατούσε η γυναίκα που «εστοιβαζε» με το αριστερό της χέρι και το τοποθετούσε, όπως ο τοξότης το βέλος στο τόξο του, «για να τειώνει η κόρδα, να μη δινάζεται πολύ, γιατί θα πετά το βαδάκι μακριά». Το «κρουστάλλι» ήταν ένα μικρό ξύλο με δύο «κεφάλια» στη άκρη του και χρησίμευε ως δονητής της «κόρδας». Η οικοκυρά τοποθετούσε το βαμβάκι στο τραπέζι, ακουμπούσε επάνω του το «δοξάρι», χτυπούσε με το



(Φωτ. 7) α. «Δοξάρι» β. «αδιβέρι»
γ. «κρουστάλλι» δ. «αδουλιάδι»

«κρουστάλλι» την «κόρδα» και οι παλμικές κινήσεις της «το ξαίνανε, το κάνανε ανεφρουδωτό, πολύ φουφουλάτο»³⁸. Τους σχηματιζομένους «απλοκαμιούς»³⁹ τους έκαναν με το χέρι τούφες — τούφες, όπως το σημερινό «μαλλί της γριάς» των παιδιών, τα ονομαζόμενα «σκαμιμάκια»⁴⁰, και τους έβαζαν στην «αλεκάτη»⁴¹. Η τελευταία ήταν ένα κοντό καλάμι με «πιρούνα» στην κορυφή του, για να τυλίγει το βαμβάκι. Μετά το έκαναν «ρόκκα»⁴² (νήμα) με το «αροδάχτι»⁴³ (φωτ. 8) και το «ανελούσανε»⁴⁴ το τύλι-



(Φωτ. 8)

34.—Αρχαιοελλ. στοιβή > στοιβάζω. Του έδιδαν δηλ. περισσότερο όγκο. Βλ. αμέσως παρακάτω την περιγραφή

35.—Μεσαιων. δοξάριον < τοξάριον, υποκορ. του αρχ. τόξον

36.—Το αντιβέρι < αντι + βεργί

37.—Πιθανώς από το κρούω = χτυπώ

38.—Φουφούλα (το όπισθεν κρεμάμενο μέρος της βράτσας) + -άτος

39.—Πλοκάμιους (αρχ. πλόκαμος)

40.—Υποκορ. του σκάμι = αφρός (*σκαμιμάκιον > σκαμιμάκι)

41.—Η ηλακάτη των Αρχαίων

42.—Ιταλ. rocca

43.—Μεταγ. αροδάκιον < αρχ. άτρακτος. Το θωλωτό ξύλο (μέσα στην οπή του οποίου περνούσε) ονομαζόταν «σφοδύλι» (υποκορ. του αρχ. σφόνδυλος)

44.—Ανελώ. Από το ανέλυσσα, αόριστο του αρχ. αναλύω, κατά το σχήμα αμέλησα — αμελώ.



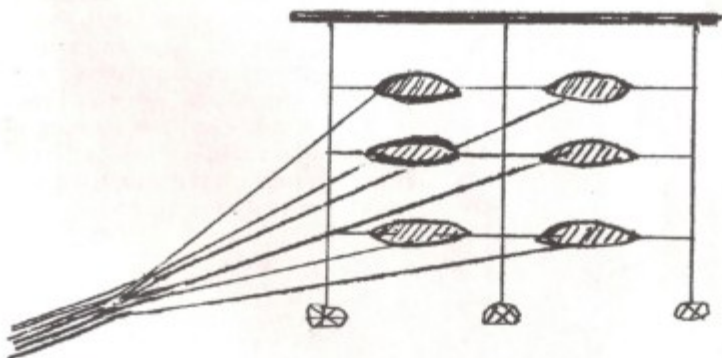
(Φωτ. 10) Ο σιδερένιος «άρδαχτος» (χωρίς «γάτζο» στην κορυφή του)

ρασμένο στημόνι στην κατασκευασμένη από σχίζες ή ξύλο «ανέμη», που στη-ριζόταν σ' ένα καλάθι με πέτρες. Δίπλα τους είχαν ένα σκαμνάκι, σε μία

γαν δηλαδή στο «αδυλιάδι»⁴⁵, ή την «ανέμη» (φωτ. 9) και το έκαναν «αλιάδια». Το «αδυλιάδι» ήταν ένα καλάμι, στις άκρες του οποίου άνοιγαν τρύπες και περνούσαν δύο παράλληλα μικρά ξύλα, που πάνω τους τύλιγαν το νήμα (φωτ. 7). Μετά αγοράζαν «όργο»⁴⁶ (στημόνι) και το πήγαιναν, μαζί με το βαμβάκι, στις «ανεφαδούδες», για τα περαιτέρω. Πολλές όμως φρόντιζαν γι' αυτά τα περαιτέρω, πριν παραδώσουν στημόνι και βαμβάκι στις υφάντρες. Εν πρώτοις τύλιγαν το αγορασμένο στημόνι στην



(Φωτ. 9)



(Ιχνογρ. 1) Η «διάστρα». Τις κλωστές (αριστερά), μαζεμένες πλέον, τύλιγαν στα «παλούκια» που ήταν καρφωμένα στον τοίχο

οπή του οποίου περνούσαν τον «άρδαχτο»⁴⁷, ένα σιδερένιο «αρδάχτι» με μικρό «γάτζο» στην κορυφή του, που περιστρεφόταν με το χέρι της γυναίκας (φωτ. 10). Επάνω από τον «άρδαχτο» περνούσαν το «καλαμοκάννι»⁴⁸ (1½ «γογύ-

45.—Μεσαιων. τυλιγάδιον < τυλίγω

46.—Αρχαιοελλ. έργον, ως το κατ' εξοχήν χρήσιμο υλικό για (υφαντικές) εργασίες

47.—Βλ. σημ. 43, λίγο πιο πάνω

48.—Κατά τον Γ. Χατζηδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, 2, σ. 430, από το κάλαμος + κάννα (ι-ταλ.canna). Το μεταξύ δύο κόμβων τμήμα του καλαμιού.

λι»⁴⁹ καλαμιού). Έδεναν κατόπιν την άκρη του «στημονιού» στην άκρη του «άρδαχτου», και όσο αυτός περιστρεφόταν, περιστρεφόταν αναγκαστικά και η ανέμη, και τυλίγονταν ο «όργος» της επάνω στο «καλαμοκάννι». Αυτήν τη διαδικασία την ονόμαζαν «καλαμοκάννιασμα». Τα γεμάτα πλέον «καλαμοκάννια» τα πήγαιναν μετά στη «διάστρα».

«Διάστρες»⁵⁰ ήταν οι γυναίκες εκείνες (γριά Σεϊντανού, γριά Ζουμάκαινα, του Μαστρονικόλα η γυναίκα) που «εσέρνανε»⁵¹ (άπλωναν δηλαδή και ξαναμάζευαν) τα φάδια, τα έκαναν μεγάλα «αλιάδια» και τα πήγαιναν στις υφάντρες. Η διαδικασία ήταν η εξής (βλ. ιχνογρ. 1) :

Είχαν ένα ξύλο, τοποθετημένο παράλληλα στον τοίχο. Επάνω του έδεναν τρία κορδόνια, που κατέληγαν σε ισάριθμες πέτρες, και τα κρατούσαν τεντωμένα. Κατά μήκος των τριών (παράλληλων μεταξύ τους) κορδονιών, από επάνω μέχρι κάτω και σε απόσταση είκοσι περίπου εκατοστών μεταξύ τους, έδεναν τα «καλαμοκάννια». Από κάθε ένα τραβούσαν μία κλωστή και τις έδεναν όλες μαζί.



(Φωτ. 10α)

Στον απέναντι (ή το διπλανό τοίχο) ήταν καρφωμένα σε σειρές «παλούκια», στα οποία τυλίγαν τις κλωστές, έως ότου ξετυλιχθούν όλα τα «καλαμοκάννια». Τέλος, αρχίζοντας από τα τελευταία «παλούκια», τυλίγαν στο χέρι τους (με αρχή τον καρπό και τέλος τον αγκώνα) το περιεχόμενο των «παλουνκιών» (το «διασίδι») ⁵² και το έκαναν «αλιάδια». Σκοπός της όλης διαδικασίας ήταν να ετοιμασθούν τα «αλιάδια» με τέτοιο τρόπο, επειδή το μήκος του υφάσματος που θα ύφαιναν ήταν ορισμένο.

γ. κεντητική

—γενικά



(Φωτ. 11) Κεντώντας στην άκρη του παλιού λιθόστρωτου σοκακιού

Όπως και στο πλέξιμο, έτσι και στο κέντημα οι Γλιναδιώτισσες μουύνταν από πολύ νεαρή ηλικία, από δώδεκα ετών περίπου.

49.—Υποκοριστ. του αρχ. γογγύλη

50.—Βλ. Αθήνα, τ. 10, σελ. 548

51.—Μεσαιων. σέρνω < έσυρα, αόρ. του σέρνω, κατά το σχήμα έφερα - φέρνω

52.—Βλ. σημ. 50. «Διάσιμο» η διαδικασία, «διασίδι» το τελικό αλιάδι. Προέρχεται από το ρ. ιδιάζομαι (ιδιάζω) = ο ίδιος δηλ. απογορίζω τα νήματα ένα προς ένα. Στην Τσακωνιά η «διάστρα» ονομάζεται «κουνίδι» = κλουβί. Βλ. Θανάση Π. Κωστάκη, Υφαντικές ύλες και επεξεργασία τους στην Τσακωνιά, ανάπτυπο από τα «Πελοποννησιακά», τ. 5, σ. 252.

«Δασκάλες» τους είχαν τις παλαιότερες γυναίκες, ενώ ειδικότερον για το «κοφτό» κέντημα (το οποίο δεν ενθυμούνται οι γεροντότερες στην νεανική τους ηλικία, αφού κατά την άποψή τους είναι νεώτερο) «δασκάλα» είχαν μία ξεριζωμένη Σμυρνιά, τη Νομικιά, που κατοικούσε στη Χώρα. Κοντά της μαθήτευσαν (και μνηθήκαν στην τεχνική του) πολλές Γλιναδιώτισσες (φωτ. 10α, 11).

—το κέντημα

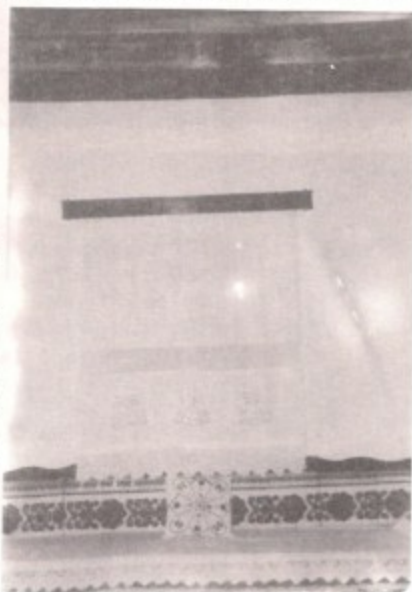


(Φωτ. 12)

«αγοραστές» (από 30—70 «νοιμέρο»), οι «μουλινέδες»⁵³, τα αλλοιώς ονομαζόμενα «βαβακάκια», διαφόρων χρωμάτων.

Τα κυριότερα είδη βελονιάς με τα οποία συνήθιζαν να κεντούν ήταν: α. η «σταυροβελονιά» β. η «πισωβελονιά» γ. το «γαζί» δ. η «αλυσίδα» ε. η «πεταχτή βελονιά» στ. το «νεβατό» ζ. το «πλικέ» η. το «φιστόνι»⁵⁴ και θ. το «αζούρι»⁵⁵, ενώ τα κυριότερα είδη κεντημάτων ήταν τα «μετρητά» και τα «κοφτά» (φωτ. 12, 13, 14). Τα τελευταία ήταν ομολογουμένως θαυμάσια δείγματα της ικανότητας των γυναικών του χωριού στο κέντημα. «Αγοράζαμεν άσπρο λινό παννί, ήβγαζες τσι κλωστές από τσι άκριες γύρω—γύρω και ήκανες τα αζούρια»⁵⁶, τα γύρω—γύρω, και με βελόνα και κλωστή τα 'δενες δεξιά και αριστερά. Άλλες

Το σχήμα των υφασμάτων πάνω στα οποία γινόταν το κέντημα ήταν τετράγωνα, στενόμακρα και στρογγυλά, και ως προς το είδος τους «κάβοτα»⁵⁷, λινά, χασέδες και «μύλινα»⁵⁸ (άσπρον χρώματος, μαλακού στην αφή και «πιο δεύτερα από το χασέ»). Οι χρησιμοποιούμενες κλωστές ήταν



(Φωτ. 13)

53.—Αγγλ. cabot

54.—Ίσως από το μύλι + την κατάλ. —ινος. Στον Καλόξυλο της Νάξου και το Φιλώτι (χ/φο 421, σ. 100 του Ι.Α.Ν.Ε.) μύλια είναι οι κοχλίες επάνω στους οποίους στηρίζονται τα λητάκια κατά την σχοινοπλοκία, στη δε Χαλκιδική οι μικρές τροχαλίες της ανέμης του υφαντού, δια των οποίων στρέφεται το λητάκι

55.—Γαλλ. moulinet

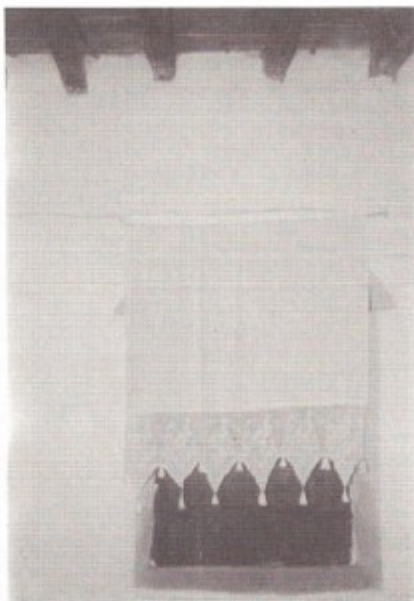
56.—Γαλλ. feston

57—58.—Γαλλ. azour.

τα' κάνανε φαρδιά, άλλες στενά, ανάλογα αν ήβγανες λίγες ή πολλές κλωστές. Μετά ήββαινες το πατρώ⁵⁹, ήββαινες καρβό⁶⁰, το πατίκωνες⁶¹ απάνω με το μολύβι, ήββαινενε απάνω στο παννί και το 'κέδας. Μετά με το ψαλιδάκι το 'κοβες, γι' αυτό και τα λένε και κοφτά. Τα τρυπώματα μέσα στο κοφτό εγίνουσανε κι εντά με κλωστή και βελόνα, για να μη ξετσαχειλώνει⁶² το παννί».

Παλαιότερος τρόπος αποτυπώσεως του σχεδίου επάνω στο ύφασμα ήταν ο εξής: τοποθετούσαν επάνω στο τραπέζι το υπόδειγμα και επάνω του το λευκό παννί του υπό δημιουργία «κοφτού». Πίεζαν με τον πάτο της κατσαρόλας τους ή με κάτι παλιά κουτάλια («σα μολιβένια ήτανε, πολύ παλιά») το λευκό παννί, και αποτυπωνόταν επάνω του το σχέδιο.

Αγαπημένα θέματα των «κοφτών» κεντημάτων τους ήταν γλάστρες με λουλούδια, μαργαρίτες, κλαδιά γύρω—γύρω με αγγέλους στο μέσον, κοπέλλες, ζώα, «φυλλαράκια», «σταφυλάκι», το όνομα



(Φωτ. 14)

του παιδιού (για το οποίο προοριζόταν τα μαξιλάρια π.χ.), τα αρχικά του ονοματεπωνύμου τους κ.α.

—προορισμός των κεντημάτων

Τα κεντήματά τους προορίζονταν για τη διακόσμηση της φορεσιάς τους (π.χ. το νυφικό πουνκάμισο ή το «βιζίκιο»), τη διακόσμηση της κατοικίας τους (μαξιλάρια, πανωσέντονα, κουρτίνες, τραπεζομάντηλα, «μετρητά» κάδρα, πίνακες, «πάδες»⁶³ (φωτ. 15) κ.α.⁶⁴



(Φωτ. 15)

59—60.—Γαλλ. *patron* και *carbone* αντιστοιχώς

61.—Το πίεζες (πατίκι = παντόφλα + καταλ. -ώνω)

62.—Να μην «ξεφτίζει» δηλαδή

63.—Κεντητές (σπανίως υφαντές) στόλιζαν τους τοίχους, στα πλευρικά σημεία του κρεβατιού

64.—Συγκριτική βιβλιογραφία για τα παραπάνω θέματα μπορεί ο ενδιαφερόμενος να βρει στο ερωτηματολόγιο των Ημέλων — Πολυμέρου, ό.π., σσ. 199 και 202, στον Λουκάτο, Εισαγωγή ..., ό.π., σσ. 172—173, και στον Μιχ. Γ. Μερακλή, Ελληνική Λαογραφία, τ. 3, Λαϊκή τέχνη, Αθήνα 1992, σσ. 106—111 (και στις σημειώσεις του, σσ. 203—205)..

4. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ — ΚΑΛΩΠΙΣΜΟΣ

Α. Ενδυμασία

α. ανδρική καθημερινή ενδυμασία

Αρχίζουμε την περιγραφή της καθημερινής ανδρικής ενδυμασίας από τα ...εσώρουχα, και συγκεκριμένως από τα «σώβρακα». Ήταν λευκού χρώματος, βαμβακερά, υφαντά. Ίδιας ακριβώς συνθέσεως και χρώματος ήταν και τα γυναικεία «βρασιά». Οι «φανέλλες» ήταν το άλλο εσώρουχό τους. Ήταν πλεγμένες με μακριές, ημικυκλικές βελόνες, από λευκό μαλλί προβάτου, και ήταν πολύ ζεστές το χειμώνα και αρκετά δροσερές το καλοκαίρι, αφού ήταν από γνήσιο μαλλί. Οι φανέλλες των γυναικών («τσι φορούσανε πιο πολύ οι βαθήδισσες»¹) είχαν κι αυτές τετράγωνο «κόψιμο» στο λαιμό, ήταν μάλλινες, αλλά πιο ψιλές από αυτές των ανδρών.

Επάνω από την «φανέλλα» φορούσαν το άσπρο «πουκάμισο» τους. Ήταν από ψιλό υφαντό «απολυτό» παννί, που τους ύφαιναν στη «ζεβταριά»² (αργαλειό) Μονιάτισσες «ανεφασούδες» και τα έρραβαν οι ράπτριες του χωριού, «στο χέρι» πλέον. Ονομαστές στο είδος τους ήταν η γριά—Αδριάδαινα³ και η Λιανή του Δημητροκάλλη. Το πουκάμισο ήταν ίσιο, φαρδύ, χωρίς γιακά, με «ρέλι»⁴ γύρω—γύρω στο λαιμό, με «πιετάκια»⁵ μπροστά, δεξιά και αριστερά, και με «αφαλό» στη μέση. Τα μανίκια του ήταν φαρδιά με σφικτό «ρεβέρι»⁶. Τα κουμπιά του τα έφτιαχναν οι ίδιες οι ράπτριες (από το ύφασμα του υποκαμίσου), και ήταν μικρά και στρογγυλά.

Επάνω από το «σώβρακο» φορούσαν τη «βράκα». Ήταν από «δίμιτο» παννί, χρώματος γερανί (βαθύ σκούρο μπλε)⁷. Είχε σχήμα μακροστόνι, ήταν αρκετά φαρδιά και «εσούρωνε» στο επάνω μέρος της, με «σούρα» μεγάλη που έδενε με «ράμμα» (κορδόνι). Το τελευταίο το έμπλεκαν μόνες τους οι γυναίκες με βαμβακερή κλωστή, χρησιμοποιώντας προς τούτο «αρθάχι» και «βλέχτη»⁸. Στο κάτω μέρος της είχε δύο οπές, για να περνούν τα πόδια. Στο σημείο εκείνο έρραβαν ψιλό «κορδονέτι»⁹.

Στη μέση τους ζώνονταν με τη «ζώνη», φαρδιά και μακριά, από ψιλό υφαντό, συνήθως πρασίνου χρώματος, που έζωνε τη μέση του ανδρός «δυο βολές» (φορές) και το περισσευμά της κρεμόταν με χάρη και ομορφιά στο πλάι. Πολλές φορές, για να μην μπλέκεται η «βράκα» στα πόδια τους, τη σήκωναν λίγο και την έσφιγγαν δυνατά με τη ζώνη.

Επάνω από το «πουκάμισο» φορούσαν το «ιλέκι/γιλέκι»¹⁰. Το παννί του ήταν ίδιο μ' αυτό της «βράκας». Κούμπωνε σταυρωτά, με δύο σειρές κουμπιών, δεν είχε μανίκια και στα πλάγια ήταν σχιστό, έδενε όμως με πολύχρωμα κορδονάκια,

1.—Οι πάσχουσες από κάποια αρρώστια γυναίκες, οι ευεπίφορες προς αρρώστια. Το -παθής είναι β' συνθετικό πολλών επιθέτων (π.χ. σεισμοπαθής, ωραιοπαθής κ.α.), και προέρχεται από το αρχ. πάθος

2.—Από το κρεβάτι (λατιν. grabatus + καταλ. -αριά)

3.—Αν καλώς ενθυμούμαι μου έχουν πει ότι η γυναίκα αυτή ήταν Μικρασιάτισσα (Αντρέας - Αντριάς - Αντριάδαινα)

4.—Στρίψιμο, περιφραγμα, λωρίδα υφάσματος για την τελειοποίηση των ραφών. Το ρ. είναι «ρελιάζω»= ράπτω την άκρη του υφάσματος διπλώνοντάς την

5.—Έντε. pieta + κατάλ. -άκι

6.—Γαλλ. revers

7.—Βλ. όμως σελ. 130 του κεφ. Λαϊκή βιοτεχνία και επαγγέλματα

8.—Από το ρ. πλέκω. Ήταν ένα «δίχαλο», με εγκοπές στα δύο επάνω άκρα του, όπου έδεναν την κλωστή και έμπλεκαν το κορδόνι

9.—Υποκορ. του ιταλ. cordone = κορδόνι

10.—Και «γιλέκο» (το τουρκ. yelek).

που του προσέδιδαν οπωσδήποτε περισσότερη ομορφιά, όπως ακριβώς και τα δύο τοπιάκια που είχε συμμετρικά στο δεξιό και αριστερό πλευρό του.

Ο «βιρίκος / το βιρίκο»¹¹, οι «κάρτσες» και το «κουκούλλι»¹², ή το «φέσι»¹³



(Φωτ. 1) Γιώργης Μαργαρίτης. Ένας από τους τελευταίους «βρακάδες» του χωριού

συμπλήρωναν την ανδρική ενδυμασία. Ο πρώτος είχε το ίδιο χρώμα με τη «βράκα», ήταν κοντός, σταυρωτός, αλλά χωρίς να κουμπώνει μπροστά, είχε πάντως δύο σειρές κουμπιά, που κατέληγαν σε χρωματιστά φουντάκια. Τα μανίκια του ήταν μακριά, και στο πίσω μέρος του ήταν σχιστός, αλλά κεντημένος με ωραία χρώματα. Το σχίσιμο αυτό έκλεινε με κορδονάκι, που κατέληγε σε κρεμαστά φουντάκια, στη δε εσωτερική του επιφάνεια είχε δύο τσεπάκια.

Οι «κάρτσες» (κάλτσες) ήταν πλεκτές, από κόκκινο βαμβάκι. Τις στόλιζαν με τον «δάξο»¹⁴, κεντώντας δεξιά και αριστερά τους, μέχρι κάτω το «καρχά-νι» (αλλά και επάνω στο «λάστιχο») πράσινες και κόκκινες γραμμές. Είχε δηλαδή καθάρως διακοσμητικό χαρακτή-



(Φωτ. 2) Ο Μιχ. Καμπίτης με «κουκούλλι»

ρα (φωτ. 1).

Το «κουκούλλι» (φωτ. 2), ο πίκος τους, ήταν από μαύρο βελούδο, με μία μικρή «πατέλλα»¹⁵ επάνω στη «σούρα», και «τρέσσα»¹⁶ γύρω—γύρω για να συγκρατείται στο κεφάλι. Το «φέσι» ήταν από τσόχα κόκκινη και (εν αντιθέσει προς το «κουκούλλι») είχε φούντα ριγμένη στο πλάι. Είδος «κουκουλλιού» ήταν η «βερε-

11.—Ιταλ. buricco (βλ. Vocabolario della lingua Italiana, Bologna, 1955, του N. Zingarelli. Προσοχή!! Στο λήμμα + Buricco, με το σήμα του σταυρού μπροστά, όχι το αμέσως επόμενο, γιατί εκείνο σημαίνει γάιδαρος. Ο σταυρός μπροστά από το λήμμα σημαίνει ότι η λέξη αυτή δεν χρησιμοποιείται πλέον στη σύγχρονη ιταλική). Στην Σίφνο (και στην Πάρο, χ/φο 594 σ. 69 του Ι.Α.Ν.Ε.) σημαίνει το γυναικείο εσωτερικό περιεσπαστικό (βλ. και σελ. 105 του παρόντος βιβλίου). Στην Άνδρο ονομάζεται περίκος, μπιρίκος, πιρίκος.

12.—Υποκορ. του κουκούλλα < λατίν. cuculla

13.—Τουρκ. fes από την πόλη Fez του Μαρόκου

14.—Εντ. taco;

15.—Ιταλ. patella

16.—Γαλλ. tresse.

τίνα»¹⁷, μεγαλύτερη (ψηλότερη) του συνήθους, που είχε και φούντα.

Ας αναφερθούν, τέλος, ως συμπληρώματα της ενδυμασίας, τα υποδήματά τους. Ήταν μπότες ψηλές με πρόκες καρφωμένες στην σόλα, για να μη φθειρείται, και κορδόνια μπροστά. Μετά εμφανίστηκαν τα «ξώ-
ραφα»¹⁸ (πιθανώς τα έφεραν οι πρόσφυγες του '22), που είχαν καουτσούκ από κάτω και «πεταί» από επάνω. Και τα δύο εξείχαν αρκετά από τον κορμό του υποδήματος, ήταν δε ραμμένα με ραφή που διακρινόταν εμφανώς.

Τα πρώτα υποδήματα που κατασκευάζονταν στο χωριό ήταν εξ ολοκλήρου από δέρμα, και μάλιστα η επάνω επιφάνειά τους από «φόδι»¹⁹, η δε «σόλα» τους από δικό τους αποξηραμένο δέρμα χοίχου, που ονόμαζαν «γαρέτζο»²⁰, «σκληρό σα γαρνίδι», το οποίο για να κοπεί και να χρησιμοποιηθεί έπρεπε πρωτίστως να «ποτιστεί με νερό, για να μαλακώσει». Οι περισσότεροι έρραβαν μόνοι τους τον «γαρέτζο» επάνω στο «φόδι», με το «σιρίμι»²¹, άλλοι κατέφευγαν στον υποδηματοποιό. Το «σιρίμι» ήταν λεπτή λωρίδα από δέρμα κατσικιού, υψηλότερης αντοχής (εξ ου και η λαϊκή έκφραση «δε βαθαίνει τίποτις εντός, είναι σιρίμι»), με το οποίο έρραβαν όχι μόνον τα δερμάτινα παπούτσια τους, αλλά ο,τιδήποτε άλλο.

Συμπλήρωμα των υποδημάτων ήταν οι δερμάτινες «γέτες»²², που κούμπωναν ή ήταν απλώς «περαστές» επάνω στις αρβύλες τους. Τις φορούσαν για να μη βρέχονται οι κάλτσες τους ή για να μην κρυώνουν τα πόδια τους.

β. ανδρική γιορτινή ενδυμασία

Η «σκολιανή»²³ (γιορτινή) ενδυμασία των ανδρών ονομαζόταν «κοφά-

17.—Υποκορ. του ιταλ. beretta = πίλος, σκιάδι

18.—Έξω + ράπτω

19.—Το αρχαιοελλ. εφόδιον, το απαραίτητο δηλ. για τη δημιουργία του υποδήματος (στη συγκεκριμένη περίπτωση)

20.—Μάλλον το τουρκ. gazez

21.—Τουρκ. sirim = δερμάτινο κορδόνι

22.—Ever. gheta

23.—Σχολιανή. Μεσαιων. σκόλη (<αρχ. σχόλη) + κατάλ. -ιανός.



(Φωτ. 3)

δο»²⁴. Ήταν η ίδια με την καθημερινή ως προς τα επί μέρους ενδύματα που την αποτελούσαν, αλλά πολύ πιο όμορφη και εντυπωσιακή. Οι «βράκες» της ήταν π.χ. αχρησιμοποίητες, το «φέσι» της ήταν «φουφαμένο», δηλαδή χωρίς ραφή, αλλά μόνο «σουρωμένο» στην κορυφή του. Το «κλέκι» της ήταν εντυπωσιακότερο όλων. Ήταν από τσόχα, μαύρο ή μπλέ στο έμπροσθέν του μέρους, κόκκινο συνήθως στο πίσω, και κεντημένο με χρωματιστές κλωστές. Οι «κουνότρουπες» (όπως και οι τσέπες του) ήταν κεντημένες με «τρέσσα» γύρω—γύρω, τα δε κορδόνια και τα κουμπιά του ήταν περασμένα από την «τρέσσα» και κατέληγαν σε φούντα. Τα υποδήματά τους ήταν τα ίδια, αλλά «πιο καλά», και στα νεώτερα χρόνια «αγοραστά».



(Φωτ. 4)

Γλιναδιώτες «βρακάδες» στη Χώρα. (Σπ. Κατερίνης και Στ. Καπούνης). Ο β' φορεί «γαβά»

κά φρούριο προστασίας από το ψύχος. Έδιναν στις «ανεφασούδες» μαλλιά πρόβατου (μαύρου ή ανοικτού καφέ), αυτές τα ύφαιναν και τους παρέδιδαν το «ράσο», ένα «τόπι» χονδρού υφάσματος. Αυτό κατόπιν το «πατούσανε», για να «σφίξει» το μαλλί και να γίνει πραγματικά σκληρό και αδιαπέραστο σαν πέτρα. Τη διαδικασία αυτή ονόμαζαν «ρασοπάτι»²⁵ και γινόταν ως εξής: δύο ξυπόλητοι άνδρες καθόνταν επάνω σε «κάσιες»²⁶ αντιμέτωποι και τοποθετούσαν το «ράσο» ανάμεσά τους. Ένας τρίτος με το «κεραστήρι»²⁷ έρριχνε επάνω του ζεστό νερό και το πατούσαν, μέχρι να «στίψει», γυρίζοντάς το από όλες τις πλευρές. «Εσταματούσανε άμα εβλέπανε ότι είναι βαλλημένο»²⁸ καλά». Κατόπιν το έκοβαν σε κομμάτια και τα έρραβαν οι ράπτριες του χωριού. Ο «γαβάς» έμοιαζε με τα σημερινά χονδρά παλτά, έφερε στο επάνω μέρος του κονκούλλα, και ως τσέπες είχε στα πλευρά του δύο σχισμές, μέσα στις οποίες περνούσαν τα χέρια τους. Το

γ. Θερινή και χειμερινή ανδρική ενδυμασία

Η ενδυμασία τους κατά τις δύο μεγάλες αυτές χρονικές περιόδους ήταν ίδια με την καθημερινή, ελαφρυνμένη ή βεβαρυνμένη όμως αναλόγως της εποχής. Έτσι το μεν θέρος φορούσαν τις γνωστές «φανελλες» (φωτ. 3), αλλά όσες ήταν περισσότερες χρησιμοποιημένες, άρα τετρινμένες και συνεπώς ελαφρότερες, και απεκδύνονταν, λόγω ζέστης, το «γυλέκο», αρκούμενοι στο «βι-ρίκο».

Τον χειμώνα συμπλήρωναν την γνωστή ενδυμασία τους με τον «γαβά» (φωτ. 4), κυριολεκτι-

24.—Σχετίζεται μάλλον με το ενετ. *cofa*

25.—Βλ. σημ. 26, σελ. 94

26.—Σε δύο κασσόνια

27.—Πήλινο δοχείο (κερασ-τήρι. Το κερασ- είναι το θέμα του αορίστου εκέρασα, του ρ. κεράννιμι)

28.—Είχε «πει» και είχε «μπει» κατά το κοινώς λεγόμενο.

χρώμα του ήταν καφέ, το δε φάδι και στημόνι του ήταν χειροποίητο, κατασκευασμένο κι αυτό από μαλλί προβάτου.

Η παραδοσιακή αυτή ανδρική ενδυμασία αρχίζει να δέχεται τα πρώτα της ... πλήγματα περί το 1924. Πρώτοι που την απεκδύθηκαν για να στραφούν προς τα παντελόνια ήταν ο γέρο-Κοκολιός, ο Αντώνης ο Καρένης, ο γέρο—Σαββάτος, ο Φραγκούλης ο Βερνίκος και ο γέρο—Βρεττός, αποκληθέντες γι' αυτή τους την ενέργεια «κοδοπαλιδάδες»²⁹. Σήμερα οι εναπομείναντες βρακοφόροι («βρακιάδες») είναι τρεις, και αυτοί σε προχωρημένη ηλικία.

δ. γυναικεία καθημερινή ενδυμασία

Τα γυναικεία εσώρουχα ονομάζονταν «βρακιά». Ήταν μακριά, μέχρι το γόνατο, φαρδιά, «φουφουλωτά», με «σέλλα», και στη μέση (όπως και στο γόνατο) έδεναν με βαμβακερό «ράμμα» (που μόνες τους κατασκεύαζαν), περασμένο μέσα στον «σούρη» (το ρεβέρ, τη μανσέττα). Όπως και τα των ανδρών ήταν βαμβακερά, υφαντά και συνήθως λευκά.



(Φωτ. 6)



Κα-
τάσα-
ρα στο
χορμί
τους φο-
ρούσαν
«μισό

(Φωτ. 5) Σ' αυτή τη φωτογραφία, όπως και στην 6, ξεχωρίζει ο «βούστος»

πουκάμισο, μισό μισοφόρι, που ήφτανε-
νε μέχρι το γοφό», πιο πάνω δηλαδή
από την εξωτερική «φούστα» τους (βλ.
παρακάτω), από την οποία καλυπτόταν.
Το «πουκάμισο/μισοφόρι» αυτό ονομα-
ζόταν «μισοφούστανο», και αργότερα
αντικαταστάθηκε από καμποτένιες που-
καμίες.

Πάνω από το «πουκάμισο» φορού-
σαν ένα κοντό γιλεκάκι με τιράντες,
τον «βούστο»/ το «βουστάκι»³⁰, δίκην
σημερινού σουτιέν (φωτ. 56). Μερικές
φορές του χωριστό φορούσαν αντ' αυτού
«διρίκο», με κουμπιά ή κορδόνια μπρο-
στά, τετράγωνο περίπου ντεκολτέ, σούρα
στο κάτω του μέρους, που έσφιγγε κρα-
τώντας σπικωμένα τα στήθη.

Μετά τα εσώρουχα ερχόμεθα στα επί-
μέρους ενδύματα που αποτελούσαν την

29.—Ίσως επειδή τα φραγκακά παντελόνια που πρωτοφόρεσαν (εικόνα άγνωστη σ' αυτούς) έμοιαζαν σαν ψαλίδια, και τους προξένησαν μεγάλη εντύπωση, αλλά και σκαμπτική διάθεση

30.—Ιταλ. busto.

εξωτερική ένδυση, με την παρατήρηση ότι οι γυναίκες φορούσαν γενικώς «κοφτά», δηλαδή ξεχωριστή «βλούζα» και «φούστα» και όχι ένα ενιαίο ένδυμα, όπως στα μετέπειτα έτη (φωτ. 7).



(Φωτ. 7) Η Μαρία Ι. Δημητροκάλλη
με «κοφτά» ενδύματα

βακερές, υφαντές, με «σούρα» πολλή στη μέση και δύο σειρές μικρών πιετών, γαζωμένων στο κάτω μέρος τους. Την διπλώναν και την έδεναν με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργούνται φαρδιές «βλέπτες»³¹ (πιέτες), που της προσέδιδαν περισσότερη χάρη και ομορφιά. Για να «φουντώνει» μάλιστα η φούστα προς το κάτω της μέρος έρραβαν γύρω — γύρω χονδρό σπάγγο. Τα συνήθη χρώματά τους ήταν κόκκινο, πράσινο, μπλε και των πενθουσών γυναικών μαύρο. Πάντως δεν ήταν μονόχρωμες, αλλά ριγέ, το δε μάκρος τους μέχρι τους αστραγάλους. Στις ενδεδιμένες κάτωως... προκλητικά απηύθυναν το παρακάτω περιπαικτικό δίστιχο:

31.—Στερετικό μόριο ξε-+λαιμσός < λαιμός

32.—Μεσαιων. κοπέλιν, υποκοριστ. του κοπέλα < ιταλ. copella

33.—Αλλά και οι ρυτίδες του προσώπου στη Μύκονο (χ/φο 591, σ. 64, του Ι.Α.Ν.Ε.). Βλέπε τη λέξη στον Σομαφέρα.

Οι «βλούζες» ήταν υφαντές, από κόκκινο ή άσπρο βαμβάκι, το οποίο έβαφαν καφέ ή μπλε. Ήταν φαρδιές, με «σούρα» στη μέση και αρκετά μακριές, αφού «επέφτανε» λίγο επάνω στην «φούστα», που κάλυπτε το κάτω μέρος του σώματός τους. Μπροστά είχαν «καστάκια» (πιέτες). Άλλες κούμπωναν στη μέση και άλλες στα πλάγια. Ο «λαιμός» τους ήταν τετράγωνος ή στρογγυλός, αρκετά κλειστός, επειδή «τα ξελαιμιστά»³² δεν ήτανε για τσι καλές γυναίκες.

Επάνω από την εξωτερική «βλούζα» τους φορούσαν τον «σάκκο». Κατασκευαζόταν από μαλλί ή βαμβάκι και ομοίαζε με το σημερινό ανδρικό σακκάκι. Ήταν «μυτερός» στο πίσω μέρος του, «σα δα ριχτά που φορούνε σήμερα τα κοπέλλια»³³ και κούμπωνε στο πλάι ή μπροστά.

Οι «φούστες» τους ήταν βαμι-



(Φωτ. 8) Η Κατερίνα Δημητροκάλλη
(Αρμολιάρη) με «κουκούλλα»

πιπιδό — πιπιδό το φουστάνι σου κοδό
κι από πίσω κάνει μύτη τσι κυρίας Αφροδίτης.

Επάνω από την εξωτερική «φούστα» τους έδεναν την «ποδιά». Η «αγοραστή» ήταν άσπρη με κεντήματα, η δική τους υφαντή «α-ραδωτή»³⁴, στα ίδια με την «φούστα» χρώματα, αλλά οι «αράδες»³⁵ της ήταν οριζόντιες, «κόδρα» με αντές της «φούστας».

Οι «κάρτσες» τους ήταν βαμβάκερες, χρωματιστές, άσπρες, μπλε, μαύρες, που έφθαναν λίγο πιο κάτω από το γόνατο, και τις φορούσαν πάντοτε, χειμώνα—καλοκαίρι.

Τα γυναικεία «καθημερινά» υποδήματα ή-



(Φωτ. 9)



(Φωτ. 10) Η Κυριακή Μαϊτού (αριστερά) ενδεδυμένη με τα γιορτινά της «κοφτά»

: α ν
καιου-
στού-
α »,

«ζώραφα», με «φόδι» χονδρό πετσι. Πιο μπανίσμα, «αφού δεν εφαινονάνε ο σπά- ρς που ήτανε γύρω—γύρω ραμμένος», ή- αν αυτά με το «βάρδουλο»³⁶. Όσα «ζώ- κια» είχαν ως «φόδι» αντί πετσιού β- ζέττα, ονομάζονταν «βακέττες»³⁷. Οι πλου- ιότερες φορούσαν μποττάκια με κορδόνια, «μαμουτζάδες»³⁸ τα αποκαλούσαν. Οι ιτωχές (οι περισσότερες δηλαδή) φορούσαν ως «σκολιανά» τα καθημερινά τους, αφού προηγουμένως τα έβαφαν.

Στο κεφάλι απαραίτητως έπρεπε να ήρουν «μαδήλι», οι «αξεμαλαργιές»³⁹ (χω- ρίς μαντήλι γυναίκες) των τελευταίων ετών πικρίνονταν δριμύτητα. Το χρώμα του ή- αν άσπρο για τις νέες κοπέλλες και μαύ- ο ή καφέ για «τσι πεθιζμένες»⁴⁰. Επειδή ήταν μεγάλο δεν το έδεναν στον λαιμό, αλ- λά «εσταυρώνανε» τις δύο γωνίες του κά- τω από το σαγόνι και τις έδεναν στην κο- ρική του κεφαλιού ή πίσω στον λαιμό. Δέ- σιμο του μαντηλιού στο σαγόνι ήταν δείγ- μα έπαρσης και «αριστοκρατίας». «Το καλοκαίρι πάλι, που 'τανε μεσ' τα χωράφια

οι γυναίκες, για να μη δώνε πααίνει ο ήλιος μεσ' τα μάτια δώνε και τσι κάιει, ερράβανε αβροστά ένα σπάσο».

34—35.—Αράδα + καταλ. -ωτός. Το πρώτο συνθετ. από το ενετικό arada, κατά τον Χατζηδάκη από το ουρά > ουράδιον > ουράδα > 'ράδα > aráda

36.—Ενετ. guardolo = λωρίδα δέρματος περιθέουσα το πέλμα του υποδήματος, επάνω στην οποία συρράπτεται η σόλα

37.—Ιταλ. vachetta (=δέρμα βοδιού), υποκορ. του vacca = αγελάδα

38.—Τουρκ. mahmuz = υπόδημα

39.—Α -ξε - μαντήλ - αριές

40.—Τις πενθούσες.

Το καλοκαίρι, στο χωράφι, επάνω από το μαντήλι, φορούσαν, για περισσότε-



(Φωτ. 11)

η «σακκούλα»⁴³, κατασκευασμένη από παννί υφαντό, με βαμβακένιο πλεκτό ράμμα, με το οποίο την έδεναν στη μέση τους. Χρησίμευε για να φυλάττουν μέσα της χρήματα, το μαντήλι τους κ.α.

ε. γυναικεία γιορτινή ενδυμασία

Οι κυριότερες διαφορές της από την καθημερινή επικεντρώνονται στα εξής σημεία : οι «καλές φούστες» τους ήταν υφαντές ή από σατέν «ταφτά»⁴⁴, με ψιλές χρωματιστές ρίγες ή «βορδούρα»⁴⁵ τους, και κυρίως μονόχρωμες.

Οι «καλές βλούζες» ήταν «αγοραστές», χρωματιστές ή άσπρες, με πολλές δαντέλλες (φωτ. 10).

Ο «σάκκος ο καλός» ήταν από μαύρο σατέν ή βελούδο, με «μασετίες»⁴⁶,

ρη προστασία από το κάμα του ήλιου, τις «κουκούλλες» ή «καπελλιέρες»⁴¹, όπως τις ονόμαζαν (φωτ. 8, 9). Ήταν από λευκό συνήθως παννί, καμποτένιο, από «κάβοτο». Στο πίσω μέρος τους είχαν «σφηγοφαλιά»⁴² (μπορεί να αποδοθεί ως όμορφη «σούρα»), με κορδέλλα, είτε διακοσμητική, είτε για να δένει και να τη στερεώνει. Η υπόλοιπη επιφάνειά της ήταν ημικυκλική, και σχηματιζόταν με επιμήκεις ταινίες από χονδρό χαρτόνι, πάχους δύο περίπου δακτύλων και μήκους 45 περίπου εκατοστών, που περνούσαν μέσα σε ισομεγέθεις γαζωμένες θήκες. Έδενε στο λαιμό με κορδόνι. Όσες δεν είχαν «κουκούλλες» αρκούνταν στα ψάθινα πλατύγυρα ανδρικά σκιαδία, που είχαν για διακόσμηση (ή και διάκριση από αυτά των ανδρών) χρωματιστή κορδέλλα στη βάση του θόλου τους.

Εξάρτημα της ενδυμασίας τους ήταν



(Φωτ. 12)

41.—Ιταλ. capelliera

42.—Εμοιαζε δηλ. με την περίτεχνη φωλιά των σφηκών (αρχ. σφηξ)

43.—Αρχαιοελλ. σάκκος + -ούλα

44.—Τουρκ. tafta

45—46.—Γαλλ. porture (= το όριο) και manchette αντίστ.

και κεντημένους με μαύρη ψιλή χαντρούλα. Στη μέση είχε ρεβέρ με κορδέλλα γαζωμένη γύρω—γύρω, για να δημιουργούνται πιέτες. Κούμπωνε μπροστά με κουμπότρυπες.

Τα γιορτινά μαντήλια είχαν γύρω—γύρω κέντημα, δουλεμένο με κόκκινη κλωστή.⁴⁷

στ. θερινή και χειμερινή γυναικεία ενδυμασία

Από την παραπάνω περιγραφείσα ενδυμασία κατά τους θερινούς μήνες περιοριζόνταν (εκτός των εσωρούχων φυσικά) στη «φούστα», στο «πουκάμισο», στο μαντήλι και στις κάλτσες.

Το χειμώνα φορούσαν πλεκτές «βέρτες»⁴⁸, και «τζακέττα», κάτι παρόμοιο με τα σημερινά *unisex* πουφάν. Τα παρομοιάζουμε με τον όρο *unisex*, γιατί τα φορούσαν και οι άνδρες (εκτός του *γαβά* που περιγράψαμε παραπάνω). Οι μπέρτες, πλεκτές με βελόνι, δίπλωναν σε τρίγωνα και κάλυπταν



Το

κε- (Φωτ. 13) Γερόντισσες του χωριού με μαύρα φάλι και τους ώμους, περνούσαν χιαστί μπροστά στο στήθος και έδεναν πίσω στην πλάτη. Ήταν δηλαδή προάγγελος των μετέπειτα ζακεττών. Άλλες, την ίδια περίοδο, αντί για μαντήλι, έφεραν στο κεφάλι «σάρπες», πλεγμένες από τις ίδιες τις γυναίκες με βελόνι ή «στη φουρκέτα»⁴⁹. Είχαν σχήμα μακρόστενο, αφού το μήκος τους έφθανε τα δύο μέτρα και το πλάτος πενήντα εκατοστόμετρα. Κάλυπταν μόνον το κεφάλι και το λαιμό, το δε υπολειπόμενο τμήμα τους, που κατέληγε σε «κρόσσια»⁵⁰, κρεμόταν μπροστά, δεξιά και αριστερά, προσδίδοντας χάρη και ομορφιά. Οι ωραιότερες και επισημότερες «σάρπες» γίνονταν με το «μαλλί της αιγός», όπως χαρακτηριστικά το ονόμαζαν, αλλά ήταν προνόμιο μόνον εκείνων που «εφυσούσα-



(Φωτ. 14)

νε το *βαρά*»⁵¹.

47.—Για τα γιορτινά τους καπέλλα βλ. σελ. 116

48.—Γαλλ. *berthe*

49.—Εντ. *forcheta*

50.—Μεταγ. κρόσσιον > κροσσός

51.—Των πλουσίων γυναικών δηλαδή.

ξ. το «νυφικό»

Ενώ η «γαβριάτικη» ενδυμασία ήταν η ίδια με τη γιορτινή τους, το «νυφικό» ήταν κάτι ξεχωριστό. Ήταν ένα ολόσωμο μεταξωτό φόρεμα, με ζώνη συνήθως και διάφορα «ομορφητήρια» («γαρντιούρες»⁵², «σιρίτια»⁵³), το φορούσαν δε και μετά το γάμο, τις εορτές και τις Κυριακές. Τα χειμωνιάτικα νυφικά ήταν από υλικό «βουάλε»⁵⁴, τα καλοκαιρινά ήταν μεταξωτά, διαφόρων χρωμάτων. Ένα άνθος, συνήθως τριαντάφυλλο, στόλιζε με την ομορφιά του περισσότερο τη νύφη. Αξιοσημείωτες είναι στο σημείο αυτό μία παρατήρηση και μία διαπίστωση: όλες οι γυναίκες που αφηγήθηκαν τα σχετικά με τον γάμο και την ενδυμασία κατέθεσαν ότι παντρεύτηκαν με δανεικό «νυφικό» και ότι κατά την προσωπική τους



(Φωτ. 15) «Κορδελλάτοι»

κρίση οι παλιές νύμφες ήταν πολύ ωραιότερα ντυμένες από τις τωρινές.

Το «νυφικό» δεν το αγόραζαν έτοιμο από τα εμπορικά καταστήματα, αλλά μόνο το ύφασμά του, και το έρραβαν στις ράπτριες.

Συμφώνως πάντως προς διαστανρωμένες πληροφορίες το παλαιότερο «νυφικό» ήταν διαφορετικό από το παραπάνω περιγραφόμενο και έμοιαζε περισσότερο με την γιορτινή γυναικεία ενδυμασία. Η «φούστα» δηλαδή ήταν υφαντή, με ωραία «θασάκια», με «βολάν»⁵⁵ γύρω—γύρω στο κάτω μέρος της, το «ποιτιάμισο» τους ήταν άσπρο, η δε νύμφη δεν φορούσε μαντίλι⁵⁶. Απαραίτητα συμπληρώματα του νυφικού φορέματος ήταν τα στέφανα και η «γυρλάδα»⁵⁷, αφού τα σημερινά «τούλια»⁵⁸ εμφανίσθηκαν τα νεώτερα έτη (μετά το '50). Τα γαμήλια

52.—Από το γαλλ. *garnir* = διακοσμή, ποικίλω

53.—Τουρκ. *sirit* < *serit*

54—55.—Γαλλ. *voile* και *volant* αντίστ.

56.—Εμπροσθέντως: οι μελούζες τους είχαν μεγάλους γυριστούς γιακάδες, γύρω από τους οποίους υπήρχε δαντέλα. Τα μανίκια τους κοσμούσαν δαντέλλες και κέντημα αντρατέ. Στο κεφάλι φορούσαν «γυρλάντα»

57.—Ιταλ. *ghirlanda*. Την έλεγαν και «κρίλάδα»

58.—Γαλλ. *tulle*, από την πόλη Tulle, όπου αρχικώς υφανόταν.

στέφανα παλαιότερον ήταν από κλήμα αμπελιού, το οποίο ο ιερέας ευλογούσε μέσα στο ίδιο το αμπέλι. Τα μεταγενέστερα ήταν γύψινα. «Επαίρνανε μέτρο με ένα τελάκι και το πααίνανε σ' τσι τεχνίτες που τα κάνανε. Εντοί τα βάνανε μέσα στο γύψο κι εγίνονταν το στεφάνι κάπως χοφρό. Απάνω δον εδένανε τελάκια, ⁵⁹ δεξιά κι αριστερά, που είχανε στη γορφή δωνε ωραία σχέδια, τριγωνάκια, τριανταφυλλάκια, μαργαριτες, όλα γύψινα. Τα πιο νέα ήτανε σα δα σημερινά, με πολλά κουκούτσια απάνω. Τρεις μέρες μετά τη στεφάνωση, τα 'παιρνε η μάννα τσι κοπέλλας και τα 'βαννε στη στεφανοθήκη, δίπλα στα εικονίζματα. Η γιρλάδα ή κριλάδα που τη λέανε ήτανε σα δο στεφάνι, αλλά πιο γεμάτη. Ήτανε άσπρη και λουλουδιωτή».

η. παιδική καθημερινή και γιορτινή ενδυμασία

Τα αγόρια μέχρι 15—16 ετών φορούσαν κοντά, υφαντά παντελονάκια καθ' όλο το έτος ή



(Φωτ. 17)

αγόραζαν ριγέ συνήθως ύφασμα «δρίλι», ⁶⁰ το πηγαιναν στις ράπτριες και τους έρραβαν παντελόνια. Πολλές ήταν εξ άλλου οι περιπτώσεις που το παλιό, φθαρμένο ανδρικό παντελόνι, με την απαραίτητη μεταποίηση, έδιδε την πρώτη ύλη για ένα πρόχειρο παιδικό.

Τα παιδικά πουκάμισα ήταν από «αλατζάδες» ⁶¹, (είδος παννιού που ομοίαζε με τους κοινούς «χασέδες»), και τα έρραβαν στις ράπτριες του χωριού.

Τα σακκάκια τους ήταν «δρίλινα» και τα φορούσαν το χειμώνα μαζί με τις πλεκτές, από μαλλί προβάτου, μπλούζες. Το θέρος φτυσικά απεκδύνονταν σακκάκια και μπλούζες, περιοριζόμενα μόνο στο παντελονάκι και το πουκάμισο.

Τα μικρά κοριτσάκια φορούσαν το καθημερινό δρίλινο φουστανάκι ή το μονοκόμματο υφαντό, από «μονάδριο» ⁶² παννί, με ζωνάρι στη μέ-

ση και από πάνω τη «ζακέττα». Το καλοκαίρι φορούσαν ελαφρότερα φουστανάκια, από «αλατζάδες» και «τσιτάκι» ⁶³ χρωματιστό. Τα καλτσάκια τους ήταν πλεκτά, μέχρι το γόνατο, και τα υποδήματά τους μπουττάκια με κορδόνια (φωτ. 11, 12).



(Φωτ. 16)

59.—Μικρά τέλια (τουρκ. tel = σύρμα)

60.—Γαλλ. drille

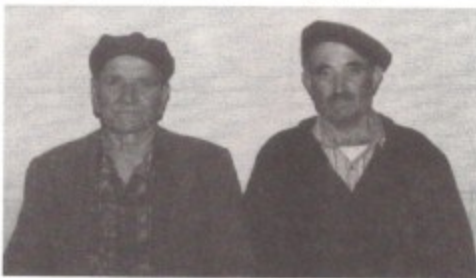
61.—Τουρκ. alaca

62.—Από το monός + adί, το εξάρτημα του αργαλειού, επειδή (χ/φο 515, σελ. 291 του Ι.Α.Ν.Ε. από την Απειρανθο) βάζουν δύο μιτάρια μόνο και μία κλωστή στο κάθε δόντι του αργαλειού κατά την ύφανση

63.—Υποχωριστ. του τσίτι (αγγλ. City, το κέντρο του Λονδίνου) ή του τουρκ. ζιτ.

θ. η πένθιμη ενδυμασία

Τα αφορώντα στην πένθιμη ενδυμασία δεν έχουν γενικό, καθολικό χαρακτήρα, αφού η στάση των πλησιεστέρων και των απωτέρων συγγενών καθοριζόταν κυρίως από την ηλικία του νεκρού και το βαθμό της πραγματικής μεταξύ τους σχέσεως, ασχέτως δηλαδή τυπικών συγγενικών δεσμών. Η χήρα γυναίκα ή η μάννα που έχανε το παιδί της φορούσε σ' όλη της τη ζωή μαύρα (φωτ. 13). Οι πλησιέστεροι συγγενείς (γυναίκες) φορούσαν μαύρο μαντήλι, μαύρες κάλτσες, μπλε



(Φωτ. 18)

σκούρο φουστάνι, που τα «βγάνανε άλλες στα τρία χρόνια, άλλες μονοχρονίς». Οι «μακροσυγγενείς» καφέ μαντήλι, σκούρο μπλε ή καφέ φουστάνι, μαύρες κάλτσες, που τα έβγαζαν «στο χρόνο απάνω» ή και στους έξι μήνες.

Οι άντρες «αφήνανε γένεια σαράδα μέρες, εβάνανε και μαύρη κορδέλλα στο μανίκι, ένα χρόνο τουλάχιστο». Διακριτικό όμως της πένθιμης ενδυμασίας

Οι άντρες «αφήνανε γένεια σαράδα μέρες, εβάνανε και μαύρη κορδέλλα στο μανίκι, ένα χρόνο τουλάχιστο». Διακριτικό όμως της πένθιμης ενδυμασίας

τους ήταν το μαύρο «στηθούρι»⁶⁴, ένα «μισοποικίμισο» που φορούσαν στο στήθος τους μπροστά, (εξ ου και η ονομασία του) χωρίς μανίκια, ραμμένο επάνω στο ποικίμισό τους, με κουμπότρυπες, που «ήπιανανε σ' τσι ώμοι με τραχηλιά»⁶⁵.

Στο πένθος συμμετείχαν και τα παιδιά με την ειδική τους ενδυμασία. Ακόμη και αυτά τα αγοράκια του δημοτικού σχολείου φορούσαν μαύρες ποδιές, τα δε μικρά κορίτσια τα μαύρα τους φουστανάκια.

Οι παραβαίνοντες τους αγράφους αυτούς κανόνες συμπεριφοράς (κυρίως οι γυναίκες) γίνονταν αντικείμενο πικροτάτων σχολίων και ανστηροτάτου κοινωνικού ελέγχου. Οι παλαιοί Γλιναδιώτες ήταν (όπως δείχνουν οι αφηγήσεις τους) πολύ ευαίσθητοι στο θέμα αυτό. «Τα πρώτα χρόνια τα τιμούσανε τα μαύρα, μην αξανόεις»⁶⁶ σήμερα. Σήμερα βάνει μαύρα και πάει την άλλη χρονιά στο παναθρί.⁶⁷ Ήλλαξενε πια ο κόσμος, δεν είναι σα βρώτα. Παλιά η γυναίκα ουτέ τη γουκούλλα τζη δεν ήβανανε μεσ' το χωράφι. Σου λέει, 'δε τηνε, ήχασενε τον άδρα τζη, ήχασενε το παιδί τζη, ήχασενε τη μάννα τζη ξέρω 'γω, κι εκείνη φορεί τη γουκούλλα τζη.⁶⁸ Που η κοικούλλα μεσ' το χωράφι ήτανε ανάγη, πρώτο και κύριο, σε 'καινε ο ήλιος όλη μέρα, και να ποτίζει μεσ' το χωράφι και να λες πως ας ηβόρουμουνε να πάω ένα λεφτό σε μια δροσιά και ας ήτανε



(Φωτ. 19)

64.—Αρχαιοελλ. στήθος + καταλ. -ούρι

65.—Μεσαιων. τραχηλιά < τραχήλα < αρχ. τραχήλος

66.—«Αξανόεις» = κοιτάζω, φροντίζω να ... Από το εξ - ανοίγω (τους οφθαλμούς)

67.—Παναθηναί

68.—Το χρώμα της δεν ήταν μαύρο, άρα ήταν ανόσιο (!) να φορεί μαύρα ενδύματα και διαφορετικού χρώματος γουκούλλα.

και τι. Και να 'ναι με το μαθήλι, να τσι χτυπά ο ήλιος και να τη βεθαίνει. Κι εκείνη εκεί, να μη δη βάνει... »

ι. η στολή του «κορδελλάτου» και της «κορδελλάτισσας»

«Είχανε φερμένες οι γυναίκες από τη βόλη (Πόλη) κορδέλλες, που τσι ράβανε απάνω στο διρίκο. Οι διρίκοι ήτανε γιλέκα, σταυρωτά αβροστά, με βελούδιο από πίσω και βλεχτά ομορφητήρια. Απίσω ήτανε σκιστοί και κεδητοί, με καψούλια δεξιά κι αριστερά, που εδένανε με κορδό-νι. Εκτός από διρίκο οι κορδελλάτοι εφορούσανε πονκάμισο και φουστανέλλα από γύρο ⁶⁹ που εστρώναμενε στα κρεβάτια. Από μέσα εφορούσανε βρακιά γυναικεία, με βρακοπόδι daδελνίο από κάτω. Τωνε κρεμούσανε βοττόνια ⁷⁰, κολλιέδες, ⁷¹ ετσά τα λέανε ετότες. Στη γεφαλή εφορούσανε φέσι με φούδα, και στο κούτελο εβάνανε γριλάδα ⁷² από το στεφάνι που βάνει η νύφη. Οι κάρτσες τωνε ήτανε με δάκο και με καρτσοδέτη ⁷³ με φιόδο» (φωτ. 14, 15).

Η «κορδελλάτισσα» έφερε στο κεφάλι φέσι και στο μέτωπο φλουριά, περασμένα σε ωραία κλωστή. Το επάνω μέρος του σώματός τους κάλυπταν οι «σκολιανές» τους «βλούζες» στολισμένες με πολύχρωμες κορδέλλες, το δε κάτω ο «γύρος», αντί φούστας. Οι κάλτσες τους ήταν συνήθως σκούρου χρώματος, πλεκτές με βελόνι και διακοσμημένες με «δάκο» (φωτ. 16, 17).



(Φωτ. 20)

ια. η στολή της «βλάχας/βλάχισσας»

«Βλάχισσες» ντύνονταν οι νεαρές Γλιναδιώτισσες τις Απόκριες. Κυρίαρχο στοιχείο της στολής τους ήταν οι φαρδειές, βαμβακερές «κοφτές» «φουστάνες», που τις συμπλήρωναν οι γιορτινές «βλούζες», οι άσπρες πλεκτές με βελόνι κάλτσες, και το ωραίο κεφαλομάντηλο με τα «φλουριά» στο μέτωπο.

ιβ. σημερινή ανδρική και γυναικεία ενδυμασία

Μετά την Κατοχή αρχίζει να διαμορφώνεται ο σημερινός τύπος της γλιναδιώτικης ανδρικής και γυναικείας ενδυμασίας. Κύρια στοιχεία που συνθέτουν και χαρακτηρίζουν την πρώτη είναι:

α. τα «δρίλινα» ριγέ ή καρό παντελόνια. Αντικαταστάθηκαν όμως (και εξαφανίστηκαν, περί το τέλος της δεκαετίας του '40) με τα περιβόητα «μίσκια», γαλάζιου χρώματος, που αποτελούν τον χαρακτηριστικό τύπο του σημερινού παντελονιού. Είναι βαμβακερά, περιέχουν όμως και συνθετικές ύλες ⁷⁴. Εκτός από τα «μί-69.—Το ύφασμά του ήταν χασές. Στο κάτω μέρος του είχε δαντέλλα πλεκτή με βελονάκι. Επάνω απ' αυτήν ήταν ένα κομμάτι ύφασμα με 4—5 πιτάκια. Εν συνέχεια (προς τα πάνω) είχε πάλι δαντέλλα αντρατέ (χωρίς δηλ. «γλώσσα», τριγωνικές προεξοχές) και συνέχιζε με το ύφασμα, τον χασέ. Στόλιζε τα παλιά κρεβάτια, και κυρίως «τσι ροοί» (βλ. σελ. 32)

70.—Ital. bottone και collier αντιστοίχως

72.—Βλ. σημ. 57. λίγο πιο πάνω

73.—Ο καλτσο-δέτης (και «καρτσοδέτα», η)

74.—Το εργοστάσιο κατασκευής τους ήταν στη Σύρο.

σκια» υπάρχουν βεβαίως τα αμιγή βαμβακερά και τα μάλλινα, σε διάφορα χρώματα

β. το πουνκάμσο

γ. η μάλλινη φανέλλα (ή τρικώ το καλοκαίρι. Λίγοι όμως, οι νεότεροι, το προτιμούν)

δ. η μάλλινη μπλούζα με σχήμα V στο λαιμό, πλεκτή ή του εμπορίου

ε. το σακκάκι

στ. η «φραγιόσκα»⁷⁵

ζ. το χακί χρώματος «τζάκετ» ή η χλαίνη για το χειμώνα.

Η γιορτινή τους ενδυμασία έχει αυτά ακριβώς τα χαρακτηριστικά στοιχεία, είναι όμως καλύτερης ποιότητας, είναι τα «σκολιανά» τους (φωτ. 18, 19).

Τη γυναικεία καθημερινή ενδυμασία συνθέτουν:

α. οι κλασσικές «ρόδες»⁷⁶, από «ποπλίνα»⁷⁷ ή «τσιτάκι», ανοικτών και σκούρων χρωμάτων κατά ηλικία, με κουμπιά μπροστά, στο μέσον, από πάνω έως κάτω

β. η μάλλινη ή βαμβακερή ζακέττα

γ. η ποδιά, δεμένη στη μέση, επάνω από την «ρόδα»

δ. το δεμένο στο σαγόνι μαντήλι

ε. οι κάλτσες, τις οποίες όμως αποφεύγουν οι νεότερες (φωτ. 20)



(Φωτ. 21) «Στεφανάκι» οι κοτοίδες (αριστ.) και «ρολό» (δεξιά)

τη δε γιορτινή,

α. το βαμβακερό ή συνθετικό ολόσωμο φουστάνι

β. οι φούστες και οι μπλούζες των κοριτσιών

γ. το παντελόνι, τα μπλουζάκια, οι μπλούζες, τα μπουφάν της σύγχρονης, ομοιότροπης και ομοιόμορφης unisex ενδυμασίας⁷⁸.

B. Καλλωπισμός

α. λούσιμο μαλλιών

Για να δυναμώσουν και να τονωθούν τα μαλλιά των παιδιών (και των μεγαλύτερων), τα έλουζαν με το λεύκωμα (το ασπράδι) αλλά και με το «εγκρόκο»⁷⁹ του αβγού. «Εσπούσανε απάνω στη γεφαλή τω βαιδιώ ένα αβγό, και μ' εντό εκάνανε τη σαπουνάδα». Το μεγάλο ωμα, το εύκολο κτένισμα, η λάμψη, αλλά και η προφύλαξη τους από τις ψείρες,⁸⁰ εξασφαλιζόταν βρέχοντάς τα απλώς με πετρελαιο.

75.—Από παρανόηση κραγιόν *traiasca Grecia* (=ζήτη η Ελλάδα) Ρουμάνων εκδρομίων στην Αθήνα, που τις συνόδευαν με πέταγμα του σκούφου τους στον αέρα

76.—Ιταλ. *roba*

77.—Είδος υφάσματος. Αγγλ. *poplin* γαλλ. *popeline* < ιταλ. *paraplina*

78.—Βιβλιογραφία συγανθρωπική για την ενδυμασία βλ. στον Λουκάτο, Εισαγωγή ... ό. π., σσ. 175, 312, στον Μερακλή, Ελληνική Λαογραφία, τ. 3, σσ. 96—105 (και 199—203, σημειώσεις), και στο ερωτηματολόγιο των Ημέλων — Πολυμέρου, σ. 49

79.—Τον κρόκο (αρχ. κροκος) του αβγού

80.—Ήταν ένα ακόμη μεγάλο πρόβλημα του παλιού Γλιανάδου.

Εμβάπτιζαν τα δάκτυλά τους σε πετρέλαιο, και άλειφαν τις ρίζες και την κοτσίδα των μαλλιών. Οι ρίζες, ειδικότερον, τονώνονταν, όταν τις άλειφαν με λάδι, το οποίο τα προφύλασσε και από την τριχόπτωση. Πυκνά μαλλιά εξασφάλιζε η βρώση ... «μοιχλιαζόμενου ψωμιού», ενώ το καταλληλότερο νερό για λούσιμο γενικώς, ήταν αυτό της βροχής, το βρόχινο.

β. διατήρηση και αλλαγή του χρώματος των μαλλιών

Ιδανικό χρώμα μαλλιών, δείγμα ωραιότητας, θεωρούσαν το ξανθό, όπως άλλωστε ολόκληρος ο ελληνικός λαός, από χαρηνγής της ιστορίας του. Όσες κοπέλλες είχαν το προνόμιο να στολίζουν το κεφάλι τους ξανθά μαλλιά (όταν μάλιστα είχαν και «δούκλες» ήταν εκπάγλου ομορφιάς, πραγματικές καλλονές), για να διατηρήσουν ως είχαν, τα έλουζαν με χαμομήλι. Όσες ένοιωθαν το χρόνο να τους μετατρέπει «πολιάν» την κεφαλή (άρχιζαν να «ψαρήνουνε» δηλαδή), τα έλουζαν με βρασμένα φύλλα βάτον, «σκινιάς» και καρυδιάς, ενώ όσες επιθυμούσαν να τα μετατρέψουν σε σκούρα, τα έλουζαν με τσάι.

γ. το κτένισμα

Οι κοτσίδες («βλεξούδες») ήταν ο συχνότερος τρόπος κτενίσματος των νεαρών κοριτσιών, ο «κότσος» άρμοζε περισσότερο στις μεγαλύτερες. Έμπλεκαν μία ή δύο μακριές πλεξούδες, η «μονή» ήταν η επίσημη (η «σκολιανιά»), η διπλή η καθημερινή, όπως και το παρακάτω δίστιχο μαρτυρεί:

σῆκω, καμένη Αναστασιά, να πας στην εκκλησιά σου
μονή κοτσίδα κάμε τα, δέσε κορδέλλα στα μαλλιά σου.

Έφτιαχναν και μικρά κοτσιδάκια, στην περιοχή των κροτάφων (στο «μέλιγα») ⁸¹ ή πιο πίσω, πάνω από τα αφτιά, τα οποία τύλιγαν ελικοειδώς, και τα ονόμαζαν «κεφτεδάκια» ή «καραβολάκια», ⁸² τα υπόλοιπα μαλλιά έμεναν «άβλεκα, απίσω». Αντί των προηγουμένων άλλες γυναίκες έφτιαχναν «δεκοντιά» ⁸³ τύλιγαν δηλ. τα μαλλιά τους «δουκλάκια», και έλεγαν π.χ. «τα 'καμα δεκοντιά». Με τη μονή ή τη διπλή κοτσίδα σχημάτιζαν στην κορυφή του κεφαλιού «στεφανάκι», το οποίο, όπως η ονομασία του δηλοί, ομοιάζε με στέφανο (φωτ. 21). «Κότσος» σχημάτιζαν είτε στην κορυφή του κεφαλιού, είτε στο πίσω τον μέρος, κοντά στον αυχένα (φωτ. 22, 23). Ο «κουλές» ⁸⁴ ήταν ένας ακόμη τρόπος κτενίσματος. Τα μαλλιά, χωρισμένα με χωρίστρα, έπεφταν μπροστά στο μέτωπο, στο δεξιά ή αρι-



(Φωτ. 22)

81.—Στα μηλίγγια (μεσαιων. μηλίγγιν < μηνίγγιον, υποκορ. του αρχ. μήνιγξ)

82.—Σαν τους έλικες του οστράκου του «καρόβoλα», του μεγάλου σαλιγκαριού. Το «καρόβoλας» από το ενετ. caragouol

83.—Γαλλ. bigoudi

84.—Τουρκ. kule = πύργος.

στερό του πλευρό, και «τα πιάνανε με τσιβιδάκι» (φωτ. 24). Μικρά «κουλεδάκια», κυματιστά, έφτιαχναν επίσης στα πλευρά του κεφαλιού, που συγκρατούνταν με χυμό λεμονιού ή με «βριγιόλ».

Η «βανάνα» και το «ρολό» ήταν δύο συνήθεις τύποι κομμώσεως (φωτ. 25). Ο πρώτος ήθελε τα μαλλιά μαζεμένα πίσω στο κεφάλι, στο σχήμα του ομωνύμου φρούτου, ενώ στο «ρολό» ήταν «γυριστά, στριφωτά, πιαζμένα με φουρκέτες και τυλιγμένα σε φιλέ, με καλωδίο, εδένανε στο ζβέγκο απίσω, και βορεί να αρχίζανε από τσι μελίγοι μέχρι απίσω».

Οι «βούκλες» ήταν κατ' εκτίμηση πολλών ωραιότητες, και όσες τις διέθεταν, θεωρούνταν περισσότερον απελευθερωμένες και «αρχοδογυναίκες», ενώ το κτένισμα με «σκαλωτό» μαλλί ήταν επίσης δείγμα ομορφιάς και αρχοντιάς. Για του λόγου το αληθές, ιδού ο παρακάτω στίχος:

κάμε σκάλα τα μαλλιά σου να φανεί η αρχοδιά σου.



(Φωτ. 23)

Τις πρώτες τις σχηματίζουν βρέχοντας τα μαλλιά και τυλίγοντάς τα σε κομμάτια χαρτιού, κουρέλλια ή τμήματα καλωδίου (!), δίκην σημερινών «ρόλεϊ», τις δεύτερες με την «τσιβίδα», ένα σιδερένιο εργαλείο που ομοιάζε με ψαλίδι, τριχαιλωτό, με αραιά τα κενά της «λακκωτής» τρίαίνάς του, και το οποίο θέρμαιναν απαλά στη φωτιά. Ηλεκτρικά «πιστολάκια» δεν υπήρχαν τότε...

Συμπλήρωμα του ομορφοκτενισμένου κεφαλιού ήταν τα «σκιαδάκια»⁸⁵ με «βουρνέλες», ή «τα σκιαδάκια με τα κερασάκια», επειδή όπως η ονομασία τους μαρτυρεί, είχαν στο πλάι του «θόλου» τους, επάνω σε χρωματιστή κορδέλλα, «ψεύτικες αβουρνέλες ή και κερασάκια, κατακόκκινα, ήτανε πολύ ωραία». Ελάχιστες όμως ήταν οι νεαρές κοπέλλες που τα φορούσαν.

Είδη «χτενιών» και μέσα συγκράτησης των μαλλιών υπήρχαν πολλά, κοκκάλινα και σιδερένια, όπως τσασάρες, τοιμπιδάκια, μικρά «χτενάκια», η μεγάλη «χτένα» (για ομορφιά, στο «γότσο») «πικνά χτενάκια», ο «διαλυστής» (για το ξέπλεγμα),

φουρκέτες (άλλες απλές, άλλες με «ομορφητήρια», σκάλισμα ή «πετραδάκι», για το κράτημα των μαλλιών, αλλά και για «ομορφιά»), ο «κατιφές»⁸⁶, βελούδινη συνήθως κορδέλλα, στολισμένη με 2—3 «φλουριά» ή «πουλίες». Τα μαλλιά συγκρατούσαν όμως και με χυμό λεμονιού, ελάχιστες είχαν «βριγκαδίνη / βριγιόλ». Κομωτρία ειδική δεν υπήρχε, η μία γυναίκα κτένιζε την άλλη.

Το κτένισμα της νύμφης δεν είχε κάτι το ξεχωριστό, αφού συνήθως χτένιζαν τα μαλλιά της «ρολό» (με φιλέ, για να τα κρατεί), ή «στεφάνι» (με τις κοιτίδες, στο επάνω μέρος του κεφαλιού), ή «βουκλάκια». Παλαιότερον πάντως, προτιμούσαν τη «μონή» κοιτίδα.

85.— Μεσαιων. σκιάδιν < αρχ. σκιάδειον

86.— Τουρκ. kadife.

δ. περιποίηση προσώπου

Πούδρες, κρέμες, γαλακτώματα, δεν χρησιμοποιούσαν. Αντ' αυτών προτιμούσαν φυσικές πρώτες ύλες. «Επλύνουνταν με το γάλα. Ηβάνανε το ψωμί στο γάλα, πρι γοιμηθούμε, και το βάνανε στο πρόσωπο. Δεν έχεις ακούσει που λένε για την όμορφη, μα με το γάλα πλύνεσαι;» Άλλες έπλυναν το πρόσωπο με χυλό τομάτας ή αγγουριού. «Εξουλούσανε το αγούρι κι ήβγαινε το ζουμί του, κι επλύνουνταν με τ' αυτό, κι εκάνανε μάσκα». (Την τομάτα, ειρησθω εν παρόδω, χρησιμοποιούσαν και για καθαρισμό των ακαθάρτων χειρών τους, όταν ευρίσκονταν στα χωράφια, και δεν είχαν άλλο αποκαθαριστικό μέσο).

«Κοκκινάδια» στο πρόσωπο έβαζαν σχεδόν μόνον οι «ξενιτεμένες, οι γεωργίδισσες»⁸⁷ καμμιά δεν είχε κοκκινάδια». Φυσικό «κοκκινάδι» αποκτούσαν με τα άνθη του γερανιού, του ονομαζομένου στο Γλινάδο γιασεμιού. Τα πίεζαν στο μάγουλο ή τα χείλη, κι εκείνα άφηναν το κοκκινωπό τους χρώμα.

Η συντηρητική γλιναδιώτικη κοινωνία «έβλεπε με κακό μάτι» τις νεαρές κοπέλλες και τις γυναίκες που χρησιμοποιούσαν πούδρες (όσες είχαν) ή βάφονταν. Τις θεωρούσαν «κοκότητες»⁸⁸, «λουσσούδες»⁸⁹, και μοιραίως συνεδύαζαν την εξωτερική τους εμφάνιση με την «καλή διαγωγή».

ε. αρώματα και κοσμήματα

Ούτε αρώματα διέθεταν, εκτός των «ξενιτεμένων» και πάλιν. Ελάχιστες, πάντως, έβραζαν άνθη ακακίας και γιασεμιού και κατασκεύαζαν τα δικά τους αρώματα. Τα παραπάνω άνθη συνήθιζαν επίσης να τοποθετούν μέσα στο «βούστο» τους, για να ευωδιάζουν, αντί αρωμάτων. Αλλά «και τα ρούχα, για να μυρίζουνε τα ρούχα δωνε εβάνανε μεσ' το βασύλο δωνε λουλούδια ακακίας. Είχε μια ακακία, θερίο, στο Τζίτζαμο, τώρα τελευταία τηνε χενε ο Μιχάλης ο Σεϊδάνης, παλιά ήτανε αλλονού, Γαλαναδιώτικια, κι επααίναμενε και τα κλέβαμενε. Τα μαζεύαμενε από κει και τα ρίχναμενε μεσ' τσι κασσέλες και σ' τσι τσέπες μας και μוסκομυρίζανε».

«Οι παλιές γυναίκες δεν εβάνανε καθόλου στολίδια, ο κόσμος ετότες ήτανε φτωχός, δεν είχανε να βάλουνε, ούτε μυρωδιές και φτιασιδία, ούτε κοκκινάδες,



(Φωτ. 24)

87.—Οι αγρότισσες

88.—Γαλλ. cocotte

89.—Οι λουσσάτες (ιταλ. lusso).

βραχιόλια, δαχτυλίδια και τέτοια. Και οι βέρες τώνε ήτανε δανεικές πολλές φορές. Εφορούσανε μόνο σκουλαρίγια που τώνε δώνανε οι λαλάδες τώνε, ανελλέτιες * τα λέανε, και που και που καένα σταυρουδάκι στο λαιμό. Καμιιά φορά δα επουφραρίζοντανε καμιιά με λίγη ροζ πούδρα, κι ήτανε, λέει, πούδρα-ριζιμένη».

στ. το πρότυπο της γυναικείας ομορφιάς



(Φωτ. 25) «Ρολό» με λοξή χωρίστρα

στοιχεία της ιδανικής ομορφιάς:

και κάπου θε να βρεθεί και κάπου θε να λάχει
κόρη με τα ξαθά μαλλιά και μαύρα μάτια⁹⁰ να χει,

ενώ το ακολουθούν (καρπός εντόνου ερωτικού αισθήματος προς την Κούλα Σέγγη, την περιώνυμη «Πηαδού»), δίνει με την άφογη τεχνική του ανάγλυφα τα χαρακτηριστικά της γυναικείας ομορφιάς:

Ασπρη, κατάσπρη, δε φελάς, σα βατημένο χιόνι
νόστιμη η μελαχροινή, γλυκειά σα δο πεπόνι.

Πρότυπο γυναικείας ομορφιάς γενικότερον ήταν η κάπως παχουλή γυναίκα, η «αφράτη», με άσπρη επιδερμίδα, η «χαρτένια», και συγχρόνως ξανθομαλλούσα. Για τη διατήρηση του λευκού τους χρώματος φρόντιζαν ποικιλοτρόπως, κυρίως όταν εργάζονταν στα κτήματα, φορώντας στο κεφάλι (καλημμένες κυριολεκτικώς πανταχόθεν) με «κουκούλλες» και «καπελλιέρες». Οι λιγνές, αντιθέτως, χαρκτηρίζονταν «καλαμοκάννες»⁹¹, «αδέννες»⁹² «αδυλιοπόδαρες»⁹³ και «σκιάχτρα». Η φράση «τα πάχη μου τα κάλλη μου» και το αμέσως επόμενο δίστιχο εκφράζει κάποια

90.—Στρογγυλού σχήματος ενώτια, ιταλ. anelletta

91.—Από το καλαμοκάννι = η κνήμη, οι έχουσες δηλ. ψηλά πόδια

92.—Όπως και προσηγορευώς, οι έχουσες ψηλά, σαν τις αντέννες του ανεμομύλου, πόδια

93.—Οι έχουσες ψηλά πόδια, σαν το «αδυλιάδι»

94.—Παράξενο συνδυασμός ξανθού της κεφαλής και μαύρων ματιών. Τι να γίνει όμως αφού δεν βρέθηκε καμιιά με γαλιανά ή πράσινα μάτια;

*Το λένε τσι μελαχροινής για να παρηγοριέται
μα η άσπρη το 'χει το φιλί και μόνη τ'ζη αγαπιέται.*

Με βάση τα παραπάνω κριτήρια (που διαμόρφωσαν την αισθητική των σημεινών μεσηλικών και γερόντων Γλιναδιωτών) ωραίες γυναίκες υπήρξαν πολλές στο χωριό κατά τα παλαιότερα έτη. Παλιές φωτογραφίες που εικονίζουν γυναίκες των πρώτων, αλλά και των μετέπειτα, δεκαετιών του αιώνα, είναι αδιάψευστοι μάρτυρες μιας απέριττης, ανεπιτήδευτης κομψότητας (και ευπρέπειας συνάμα), που δικαιώνει απολύτως το αισθητικό κριτήριο των κρινόντων, ανδρών και γυναικών. Ας έχουμε βεβαίως κατά νουν και τούτο: κάθε εποχή έχει πάντοτε τα δικά της αισθητικά κριτήρια, που μεταβάλλονται, όπως τόσα και τόσα άλλα πράγματα μέσα σε μία κοινωνία.

Με τον ορατό κίνδυνο να αδικήσουμε πολλές «παλιές» όμορφες γυναικείες παρουσίες καταγράφουμε τα ονόματα μερικών απ' αυτές, μετά από πολυετή σύγκριση και διασταύρωση γυναικείων και ανδρικών προτιμήσεων. Όλοι οι αφηγηθέντες συμφωνούν ότι η Φραγκουλολιαννού, η Μαριγώ η Τζαννήδαινα, η Λιανή Δημητροκάλλη (του Νικόλα του Μίχαλου η μάννα), η Μαριγούλα Βαθρακοκόλη (του Αντωνάκη η μάννα), η Ελένη η Μαϊτάκαινα, η Κούλα Σέργη - Πηαδού και οι αδελφές της Λιανή και Μαρία, η Λιανή Σέργη (του Νικόλα του Σπάου η γιαγιά), η Γιακουμίνη Πολυκανδριώτη - Σέργη, η Ειρήνη Βασ. Ζαχαράτου, η Στέλλα του Αϊδέ, η Ελένη Σφυρόερα (του Τζαμπουνάτορα), η Καλλιόπη και η Μαριγώ Μαϊτού, ήταν πράγματι λεβεντογυναίκες, όμορφες παρουσίες.

Σήμερα τα πράγματα έχουν αλλάξει. Οι νεαρές Γλιναδιώτισσες, επιρρεπείς, όπως όλες σχεδόν οι σύγχρονες Ελληνίδες, προς τα φετίχ της μικροαστικής λατρείας (σαμπουάν, κοσμήματα, αρώματα, φορέματα κ.α.)⁹⁵ μπορούν να χαρακτηρισθούν, χωρίς ίχνος υπερβολής, «κοκέττες» και «λουισάτες», αλλά με πολλή δυσκολία κομψοενδεδυμένες. Η εξέλιξη αυτή είναι απολύτως φυσιολογική και συνδέεται αναγκαστικά (συν τοις άλλοις που δεν μας αφορούν) με την άνοδο του οικονομικού επιπέδου του Γλιναδιώτη τις τελευταίες δεκαετίες. Αλλά οι έννοιες «οικονομική ευμάρεια», «κομψότητα» και «ευπρέπεια» διήνυσαν ανέκαθεν και παντού παράλληλες πορείες...

95.—Βλ. Μιχ. Μερακλή, Η γυναίκα επίδειξη, Ελληνική Λαογραφία, τ. 2, σσ. 100—102.

5. ΛΑΪΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ

α. υποδηματοποιία, «τσαγκάρηδες»

Οι παλαιότεροι υποδηματοποιοί¹ που ενθυμούνται οι σημερινοί Γλίνα-διώτες ήταν ο γέρο—Σκάρκος, ο οποίος είχε το εργαστήριό του στον «Δέχτη», δίπλα από τη σημερινή κατοικία του Αντώνη Βενιέρη — Χωριανού, ο Σταμάτης Σφυρόερας — Ντάλας, ο οποίος είχε κατ' αρχάς μεν το εργαστήριό του στο Απάνω χωριό, εκεί που σήμερα είναι η κατοικία του Στέλιου Βενιέρη — Καϊκη, αργότερα δε το μετέφερε στο χώρο του σημερινού καφενείου του Ευαγγέλου Σέρρη — Νερά, οι Αντώνης Βαθρακοκοίλης — Έτης και Αματίης στον «Δέχτη», ο μαστρο—Γιάκουμος Σέρρης στη σημερινή κατοικία του Ευάγγελου Ζαχαράτου, ο Παναγιώτης Σέρρης — Πισσάς πλησίον του σημερινού κρεοπωλείου του Τζουγκράνη και δίπλα στην κατοικία του Μανόλη του Γκουράρη αργότερα, ο παππούς του Αντώνη του Τζουγκράνη στο χώρο του σημερινού κρεοπωλείου, ο Αντώνης Σκάρκος στον «Δέχτη» κι αυτός κ.α. Οι τελευταίοι του επαγγέλματος ήταν οι Γιάννης Ορφανός — Παπαδογιάννης, ο οποίος είχε θητεύσει ως «κάλφας»² στο εργαστήριο του Σταμάτη Σφυρόερα, Γιάννης Κουλαμπάς — Γούνης, συνέταιρος του προηγουμένου, Στάθης Βαθρακοκοίλης—Αντωνακιού (συνεχιστής της παραδόσεως του πατέρα του) και Ευάγγελος Δ. Σέρρης—Βουρλιώτης ή Τσαγκάρης.

Τα κυριότερα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν στις εργασίες τους ήταν: ο ξύλινος μικρός «βάρος» (πάγκος), με τις «θλιές» γύρω γύρω, μέσα στις οποίες περνούσαν «σουβλιά», «σανάλιες», το «πατητήρι», με το οποίο «πατούσαν» τα «καψούλια», και το «τριυπητήρι» με το οποίο άνοιγαν τις οπές, διαφόρων διαμετρημάτων. Σε κάθε του γωνιά κάρφωναν ένα μικρό «πετσάκι», σχήματος και μεγέθους μεσαίου κέρματος, γύρω από το οποίο τύλιγαν τον σπάγγου του ραφίματος. Οι γωνίες της επάνω του επιφάνειας ήταν χωρισμένες με στενά πηγχάκια σε μικρά τμήματα, σχήματος Δ, μέσα στα οποία τοποθετούσαν διαφόρων ειδών καρφιά. Επάνω στον πάγκο υπήρχαν, ως εργαλεία συχνά χρησιμοποιούμενα, οι «φαρτσέττες»³ (τα οξύστομα μαχαίρια τους), η «λίμα» και το «μασάτι» (επιμήκη πέτρα από σμύριδα, με το οποίο «ακονούσαν» τις «φαρτσέττες») το «γυαλόχαρο», με το οποίο γυάλιζαν τη «σολαδούρα» πριν την βάνουν, το «λαβούγιο»⁴ και το «λίσάκι»⁵ μικρά σιδερένια εργαλεία με ξύλινη λαβή, με τα οποία γυάλιζαν γύρω—γύρω το «πετσάκι», και η «φιλετέρια», μικρό πιργιονάκι που έκοβαν τη σόλα στην «κάμαρα» του υποδήματος.

Δεξιά και αριστερά του πάγκου, στο δάπεδο πεσμένα, ευρίσκονταν το «σφυρί», το «σίδερο», επάνω στο οποίο «πεσταρίζανε»⁶ (τέντωναν) το δέρμα, ο

1.—Βιβλιογραφία για τους υποδηματοποιούς και το επάγγελμά τους βλ. στο ερωτηματολόγιο των Στ. Ημιλλου — Αικ. Πολυμέρου, ό.π., σ. 232

2.—Τουρκ. kalfa, ο βοηθός

3.—Ιταλ. falcetto

4.—Κυμπόλο στη μία του άκρη εργαλείο (η άλλη ήταν η ξύλινη λαβή), με το οποίο «ξεφουμάρανε», γυάλιζαν δηλαδή, τα καμπύλα σημεία του υποδήματος, και μάλιστα τα πλαϊνά της σόλας. Τα τελευταία, αφού τα «περνούσαν» με κερί, τα γυάλιζαν με το «λαβούγιο», το οποίο ήδη είχαν θερμάνει σε καμινέτο. Ένα τρίτο εργαλείο γι' αυτό το σκοπό ήταν η μακινέτα (ιταλ. macchinetta). Η όλη αυτή διαδικασία ονομαζόταν «ξεφουμάρισμα», τα δε τρία εργαλεία συλλήβδην «ξεφουμαδώρα».

5.—Αγνώστου σε μένα ετυμολογίας. Γνωρίζω όμως το ρ. λισάρι και το ουσιαστικό λισάρισμα = σιδερώω, γυαλίζω, σιδερώω, γυάλισμα

6.—Ιταλ. pestare.

«βαρβαλιάς»⁷, σίδερο σχήματος Γ, που περνώντας το μέσα στο υπόδημα μπορούσαν να το καρφώνουν, η «τάβλα» που όμως το όνομά της μαρτυρεί ήταν πλατύ σανίδι, επάνω στο οποίο έκοβαν τα δέρματα και ήταν πάντοτε όρθια δίπλα στον υποδηματοποιό, η «ράσπα»⁸ (με τη βοήθεια της οποίας έκοβαν τις «ξυλόβροκες» στο εσωτερικό των υποδημάτων), τα «καλαπόδια»⁹ επάνω στα οποία «μοδάρουνε» τα δέρματα (τα «φρόδια»), το «κατόχι»¹⁰ («ένα ζομμάτι λουρί



(Φωτ. 1)

ενωμένο, για να στηρίζεις το παπούτσι απάνω σου την ώρα που δουλεύεις»), και ο «τζερδές», για το ράψιμο των φοδιών (φωτ. 1, 2).

Με ποιο τρόπο «επαίρνανε τα μέτρα» για την κατασκευή των υποδημάτων των πελατών τους; «Είχαμενε ένα βιβλίο με άσπρο χαρτί. Ο πελάτης ήβανε απάνω το δεξί του ποδάρι, επειδή είναι πιο δυναμωμένο, και μ' ένα μολύβι παίζεις γύρω—γύρω τη βατούχα σου. Για να' ναι σωστό το μέτρο, πρέπει να πάρεις και το πάχος. Εδώ εχρειάζοντανε μεζούρα. Μετράς το τελευταίο δαχτυλάκι κι απάνω στο κουνδουπιέ. Άμα το καλαπόδι δεν είναι σωστό, προστέτεις απάνω ένα πετσό και το κάνεις σύμφωνα με το ποδάρι του πελάτη».

Τους μαθητευομένους υποδηματοποιούς τους ονόμαζαν «καλφάδες», η δε χρονική διάρκεια της θητείας τους δίπλα στους «μαστόρους» ποίκιλε, φθάνοντας μέχρι και τα πέντε έτη. Πρώτες τους γνώσεις ήταν η κατασκευή του σπάγγου («να

7. Αμόνι ή μπαρπαλιά στην Κάρυστο (χ/φο 1000, σ. 112), μπαρπαλιάς στους Φοιόνους (χ/φο 859, σ. 156-7, και τα δυο του Ι.Α.Ν.Ε.)

8.—Ιταλ. raspa, η οδοντωτή ρίνη

9.—Μεσαιων. καλαπόδιον < υποκοριστικό του αρχ. καλάπους / καλόπους. Τα έβγαζαν από το εσωτερικό των υποδημάτων με τον «γάτζο», εργαλείο σχήματος Τ, το κάτω άκρο του οποίου σχημάτιζε γωνία. Η τελευταία έμπαινε στην οπή που είχε το «καλαπόδι» στο επάνω του μέρος

10.—Αρχαιοελλ. κατόχιον. Βλ. και Κοραή, Ατακτα 1, σ. 119, 5-1118

τονε κερώσει¹¹, να τσι στριφώσει, να περάσει τη γουρουνότριχα»), το ξεστράβωμα των προκών κ.α. Απολαβές κατά την πρώτη φάση της μαθητείας τους δεν είχαν. Μόνον όταν απέδιδαν πλέον εργασία είχαν το δικαίωμα να ζητήσουν κάποιο μισθό, αλλά ήταν πενιχρότατος.

β. σχοινοποιία

Πρώτη ύλη για την παραγωγή κάθε είδους και χρήσεως σχοινιών, «βουρλιών»¹² για το «*θαστούρωμα*»¹³ των ζώων, «*αργαθιών*»¹⁴ για την μεταφορά των αχύρων από το αλώνι στο σταύλο (φωτ. 3) ήταν τα «*αθάνατα*»¹⁵, τα «*δεφραθάνατα*» όπως τα αποκαλούσαν (φωτ. 4). Έκοβαν τα φύλλα τους «*μελίχλωρα*»¹⁶ (όχι όλα αδιακρίτως, αλλά αυτά που φύτευαν στη «*γαρδιά*» του φυτού), τα άφηναν στον ήλιο να ξεραθούν προφυλάσσοντάς από τη βροχή, τα κοπάνιζαν (τα «*ξαδώνανε*»¹⁷, δηλαδή διέλυναν τις ίνες τους) και με αυτές κατασκεύαζαν όλα τα προαναφερθέντα προϊόντα.

«*Βουρλιές*» επίσης κατασκεύαζαν, εξ ου και το όνομά τους, από τα «*βούρλα*»¹⁸, άγρια χαμόδενδρα, αυτοφυή μέσα στα «*χαδάκια*» των αγρών, σε μεγάλη ποσότητα. Ήταν δύο ειδών, τα «*αρσενικόβουρλα*» και τα «*θηλινόβουρλα*». Τα πρώτα ήταν χονδρότερα και ανθεκτικότερα από τα δεύτερα και ήταν κα-
 «*βαρβαλιάς*» (αριστ.) και «*τζερδές*» (δεξιά) τάλληλα για «*γαδαροθαστούρες*»¹⁹ και «*αελαδοθαστούρες*»²⁰, ενώ τα λεπτότερα «*θηλινόβουρλα*» για «*προβατοθαστούρες*»²¹. Οι «*μάννες*» τους ονομάζονταν «*μητροβουρίνες*».



(Φωτ. 2)

11.—Να τον αλείψει με κεριά

12.—Βλ. αμέσως παρακάτω

13.—Δέσιμο των αριστερών και δεξιών ποδών των ζώων (ή μόνον των μπροστινών) με κύριο σκοπό να περιορίσουν τις κινήσεις τους και να αποτρέψουν εισβολή τους σε ξένα χωράφια, όπου θα προξενούσαν ζημιές. Το ρ. είναι «*θαστούρων*», το ουσιαστικό (ποδοπέδη) η «*θαστούρα*» (ιταλ. *pastura*), και η διαδικασία «*θαστούρωμα*»

14.—Το αρχαιοελλ. γυργαθός. Ομοίαζαν με μεγάλα χονδρά δίχτυα

15.—Η αγαθή των Αρχαίων (*Agave americana*). Για την τέχνη της σχοινοποιίας με πρώτη ύλη το μαλλί της κατσίκας, βλ. Στ. Παράρ. Η παράδοση για τη σχοινοποιία στη Νάξο, Νάξιακά 17—18, σσ. 39—45

16.—Για την λέξη βλ. την μελέτη του Δικ. Βαγιακάκου, Χλωρός—μέλι χλωρόν—μελίχλωρος και τινα σύνθετα, Αθηνά, τ. 58 (1954), σσ. 98—118

17.—Ξαντό (από το ρ. ξαίνω) είναι το εξασμένο, επεξεργασμένο, τιτλό, αραιωμένο νήμα, αλλά και το «*ξεφτισμένο*» πανί, το οποίο εξεφαινόμενο διαλύεται σε μικρά νήματα

18.—Μεσαιων. βούρλον < μεταγ. βρούλλον — βρύλλον. Από το «*βούρλο*» η «*βουρλιά*» (το φυτό και το κατασκεύασμα)

19—20—21.—Για γαϊδούρια, αγελάδες και πρόβατα αντιστοιχεί.

Η διαδικασία κατασκευής των «βουρλιών» ήταν απλή: ξεριζώναν τα φυτά («τα βγάνανε από το γώλο») και αφαιρούσαν τις «μύτες / ξύστρες» που έφεραν στην κορυφή τους. Έπιαναν μετά ένα βούρλο και έδεναν τα δύο του άκρα. Εν



(Φωτ. 3) Το «αργάθι»

τούσαν περισσότερα, αφού προορίζονταν για δυνατότερα ζώα. Εκτιμώντας δε οι ίδιοι την ποιότητα των «βουρλιών» που κατασκεύαζαν από βούρλα και «αθάνια» έκριναν ότι τα δεύτερα σχημάτιζαν ανθεκτικότερες, άρα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Τα σύγχρονα βιομηχανικά σχοινιά ήλθαν πολύ ενωρίς στο χωριό, αλλά οι περισσότεροι δεν τα αγόραζαν, λόγω οικονομικής στενότητας, και αρκούνταν στη δική τους παραδοσιακή παραγωγή. Αυτό ίσχυσε μέχρι και τη δεκαετία του '50.

γ. καλαθοπλεκτική

Ενώ σήμερα μόνο ένας ή δύο Γλιναδιώτες ασχολούνται με την καλαθοποιία, παλαιότερον ασχολούνταν αρκετοί, καλύπτοντας τις προσωπικές τους ανάγκες όσον αφορούσε στα παραγόμενα προϊόντα, αλλά και ενισχύοντας το οικογενειακό τους βαλάντιο, αφού πωλούσαν τα πλεονάζοντα είτε στο χωριό, είτε στη Χώρα. Οι πλέον γνωστοί καλαθοπλέκτες ήταν ο Αγγελής Δημητροκάλλης (το Αγγελάκι), ο Δημήτρης Σκουλάτος — Πέρρος, ο Γιώργης Σέργης — Μπουμπου-

συνεχία περνούσαν το πέλμα τους μέσα στον σχηματιζόμενο κύκλο και στο απέναντι άκρο της τεντωμένης, άρα ελαιοψοειδούς πλέον περιφέρειας, κρατούσαν «κόδρα ένα μάτσο βούρλα. Ετράβας από το μάτσο ένα—ένα τα βούρλα με πίεση, κι εντά εμαλακώνανε και εστριφώνανε». Στριφωμένα πλέον τα τοποθετούσαν στο νερό να μαλακώσουν, και τα έπλεκαν. Για μια «βουρλιά» ήταν αρκετά 7—8 βούρλα, οι «γαδαροβουρλιές» όμως απαι-



(Φωτ. 4)

λης, ο Γιάννης Καρεγλάς—Κατινάς, ο Δημήτρης Δημητροκάλλης—Ντεβές, ο Μιχάλης Δημητροκάλλης (Παρασκευογιάννης), ο Ν. Δημητροκάλλης—Μπέης, ο Αντώνης Βενιέρης—Μπιρλαρής, ο Μανόλης Σέρρης—Βουρλιώτης, ο Δημήτρης Σέρρης (το Σεργάκι) κ.α. Από τους νεωτέρους αναφέρουμε τον Αγγελή Δημητροκάλλη—Φραγκόθεο και τον Γ. Δημητροκάλλη—Γιαννάκο.

Τα κυρίως παραγόμενα προϊόντα ήταν καλάθια (φωτ. 5), «χαλικολόοι»²² (φωτ. 6), «πανέρια», «κοφίνια» (φωτ. 7) και «κάνεστρα»²³. Πρώτη τους ύλη ήταν κυρίως οι λυγαριές (αλλά και «σκινιές», «ελιές», «νοτιές») και οι σχίζες καλαμιών. Γι' αυτό όλα σχεδόν τα μικρά παιδιά έκοβαν βέργες λυγαριών και τις πουλούσαν κατά τον Αύγουστο μήνα στους καλαθοπλέκτες αντί ικανοποιητικού αντιτίμου, ικανού να καλύψει το «χαρτζιλίκι» τους. Υπήρχαν παιδιά που έκοβαν μέχρι «και τριάδα γομάρια λυές».

Οι καλαθοπλέκτες, αφού καθάριζαν τις «λυές», τις εμβάπτιζαν στο νερό στερνών, «πετρώνοντάς» τις με πέτρες, για να είναι συνεχώς κάτω από το νερό, να μαλακώσουν και να



(Φωτ. 5)

είναι ευλύγιστες. «Τότες η λυά θα ωριμάσει και θα γίνει σα μαστίχα», έτοιμη για πλέξιμο. Δώδεκα ημέρες περίπου πριν τη διαδικασία του πλεξίματος, τις έβγαζαν από το νερό. Όσες έμεναν αχρησιμοποίητες τις σκέπαζαν με βρεγμένα παννιά, «για να μη δώνε ξυλιάσουνε, για να 'ναι μαλακές την άλλη μέρα».

Τα καλάμια τα έκοβαν πάντοτε με το βοριά, «για να μη δα πιάνει το μαμούνι»²⁴, κατά τον Δεκέμβριο μήνα και τα αποθήκευαν στους στάβλους τους όρθια, για να μη σαπίσουν. Μερικοί, πράττοντας το καλύτερο, τα καθάριζαν αμέσως, για το φόβο και πάλιν των «μαμουνιών», άλλοι τα άφηναν ακαθάριστα. Για να γίνει ευκολότερη η διαδικασία του σχισίματος τους σε «σκίζες»²⁵ μερικοί τα τοποθετούσαν για λίγο στο νερό, για να μαλακώσουν, «αλλά και άμα είναι από τη βάννηση»²⁶, παννιζμένα, πάλι βλέκουνδανε ωραία».

Από τα άλλα υλικά αξίζει να σημειωθεί ότι τις «σκινιές» τις καθάριζαν αμέσως μετά την κοπή τους, γιατί μετά δεν θα καθαριζόνταν. Η διαδικασία ήταν απλή: «παίρνεις ένα γαλάμι, το σκίζεις, βάνεις μέσα τη λυά, λυά τη λένε κι ευτή, τη φραβάς δυο—τρεις φορές και καθαρίζει, γίνεται αβγό». Και τα υπόλοιπα υλικά (ελιές, «νοτιές») τις έκοβαν και τις έπλεκαν σχεδόν ταυτοχρόνως.

Εργαλεία της τέχνης τους ήταν το «πιριόνι», ο «σουγιάς», η «δανάλια» και ο «κόπανος», ένα απλό ξύλο «σα γουδοχέρι». Τον χρησιμοποιούσαν στο πλέξιμο

22.—Για την μεταφορά άμμου, χαλικιών κ.α. (Χαλικο—λόγος. Το α' συνθετικό από το αρχ. χάλις)

23.—Κάνεστρα, αρχ. κάνιστρον

24.—«Μαμούνια» ονομάζουν συλλεβδηγ τα μικροσκοπικά έντομα που κατατρώνουν ξύλα, καλάμια κ.α.

25.—Σχίζες

26.—Η πρωινή δροσιά, οι πρωινές δροσοσταλίδες, αλλά και το ελαφρύ πότισμα («πότισμα θα θαρρείς κι εσύ! Ετσά λιγάκι το δέννισινε, για μη ξεραθούνε καλά—καλά οι πατάτες»).

των κοφινιών, επειδή «δε βορείς να τα σφίξεις με τα χέρια σου, είναι σκληρές οι σκίζες, τα χτυπάς λοιπό με το γόπανο, για να κάτσει η δλέξη». Ως μέτρο για το σωστό, ισομερές πλέξιμο (κυρίως των κοφινιών) είχαν ένα μικρό ξύλο, αντί για τις μετροταινίες και τα κυκλοφορούντα ξύλινα μέτρα του εμπορίου.

Το πλέξιμο του καλαθιού, του πλέον διαδεδομένου προϊόντος, άρχιζε από τη



(Φωτ. 6)

βάση του, από το «*γώλο δου*», με τον «*σταινό*». Τον έκαναν στη μέση της με επτά ή οκτώ βέργες. Δεκατέσσερις «*στούλοι*» (λυγαριές), μονές (ή και διπλές στα μεγάλα καλάθια), σαν τις ακτίνες του τροχού, ξεκινούσαν απ' αυτόν. Γύρω από τον «*σταινό*», λυγίζοντας τις τέσσερις βέργες, έκαναν επτά— οκτώ «*βόρτες*». Κατόπιν έκαναν τα «*ξωύρια*»²⁷, στην περιφέρεια της βάσης, έκαναν συνολικά δύο ή τρία. Ακολουθούσε το πλευρικό τμήμα, στο οποίο κυριαρχούσε η «*σκίζα*» του καλαμιού. Εργαζόταν πλέκοντας ταυτόχρονα τρεις σκίζες, και όταν κάποια εξαντιλούνταν, «*εβόλιαζε*, ήφτευε μιαν άλλη μέσα και συνέχιζε». Επόμενο βήμα ήταν η κατασκευή της «*χέρας*»²⁸ (του

χειριού). Βάση της ήταν μία χονδρή βέργα, που έφθανε μέχρι κάτω, και περιβάλλονταν από επτά «*λνές*», τέσσερις από την μία μεριά και τρεις από την άλλη. Οι μισές από τις βέργες αυτές «*πιάνονταν*» στα «*χείλια*» (την επάνω περιφέρεια του καλαθιού), περνώντας ελικοειδώς ανάμεσα από τους δεκατέσσερις «*στούλους*» της βάσης (οι άκρες των οποίων ακόμη εξέιχαν του καλαθιού, ελεύθερες, «*στον αέρα*»), και οι άλλες μισές έφθαναν στο μέσο του πλευρικού τοιχώματος. (Για την ακρίβεια, δύο έφθαναν μέχρι τη βάση, τον «*σταινό*»). Η «*χέρα*» γινόταν ασφαλειστική και δεν ξεκολλούσε ποτέ, αν «*ηφτεύανε / εβήανε*» από επάνω δύο—τρεις βέργες, δύο από τη μία πλευρά και μία από την άλλη. Τελευταία άφηναν τα προαναφερθέντα «*χείλια*». Για να τα πλέξει «*εγίνιαζε*»²⁹ από 'κει που σταμάτησε το καλάμι, τοι σκίζες». Μέσα τους περνούσε τους όρθιους ακόμη «*στούλους*» της βάσης, που προσέδιδαν στην όλη κατασκευή την απαιτούμενη ασφάλεια.

Τα κοφίνια πλεκόταν όπως και τα καλάθια, λόγω όμως του μεγέθους τους και του βάρους που εμέλλετο να σηκώσουν, η διαδικασία πλεξίματός τους είχε κάποιες διαφορές. Συγκεκριμένως:

—οι «*στούλοι*» της βάσης ήταν διπλοί και τριπλοί

27.—Εξω—γύρια

28.—Για τη σχέση της με το νεοελλ. χέρι βλ. G. Hatzidakis στην Glotta 20, σ. 54 κ.ε.

29.—Έκαναν αρχή, ρήμα «*εγινιάζω*», αρχαιοελλ. *εγκαινιάζω*.

—οι «λυνές» έπρεπε να είναι χονδρές («χοδρολυνές»), το ίδιο και οι «σχιζες» των κυκλικών πλευρικών τοιχωμάτων

—τα «ξωύρια» της βάσης ήταν πέντε ή έξι, και μάλιστα διπλά

—μετά τα «ξωύρια» έπλεκαν πέντε ή έξι σειρές σχίζα, την διαδέχονταν ένα «ξωύρι», στο μέσον περιέπαι του κοφινιού υπήρχαν σχίζες, ακολουθούσε και πάλι «ξωύρι» (όλα ήταν πλεκτά με λυγαριές), το επόμενο τμήμα ήταν πλεκτή σχίζα, το μεθεπόμενο πάλι «ξωύρι», και στην επάνω του περιφέρεια τα γνωστά από τα καλάθια «χείλια»

—βάση των δύο «χειριών» του ήταν ισάριθμες χονδρές «λυνές» που τα καθιστούσαν περισσότερο ασφαλή. Τα «ξωύρια» πλέκονταν προτελευταία, όπως στα καλάθια, αλλά κατά τον ίδιο με αυτό τρόπο.

Όπως ανεφέρθη στην αρχή, εκτός των κοφινιών και των καλάθιων κατασκευάζαν και «χαλικολόους», που ήταν δύο ειδών: «ξεκωλωτοί», χωρίς δηλαδή βάση,



(Φωτ. 8)

και «με κόλο». Πλέκονταν και οι δύο μόνο με βέργες λυγαριάς, και άλλοι με είχαν ως «βάση» ένα τσουβάλι, του οποίου ο «πάτος» ανοιγόταν και ραβόταν στα επάνω χείλη του «χαλικολόου», άλλοι δε είχαν ως «βάση» ένα «καπάκι» πλεκτό από λυγαριές, μεγαλύτερας διαμέτρου από αυτήν της κάτω κυκλικής περιφέρειας του «χαλικολόου».

«Αμα λοιπό ήθελες να φορτώσεις κάτι, ήδενες αυτό το καπάκι που σου 'πα με σύρμα σφιχτά κάτω—κάτω στο χαλικολόο και απέναντί στο καπάκι ήδενες σκοινί, που ήπιανε και ήδενε στα χείλια του χαλικολόου, απάνω. Ήθελες μετά να αδειάσεις, φερ'

ειπεί, τα χαλίκια; Ήλυνες το σκοινί από πάνω κι ήδειαζε»..

Ένας ιδιαιτέρως καλαισθητός τύπος καλαθιών που κατασκεύαζαν ήταν το «καλάθι τζιλάτο»³⁰. Το ονόμαζαν έτσι «επειδή είχενε γύρω—γύρω τζιλάτο, ομορφητήρια, που τα κάναμενε από σκινιά» (φωτ. 8).

δ. αγγειοπλαστική

Οι Γλιναδιώτες δεν ασχολήθηκαν όπως φαίνεται από τις ιστορικές πηγές με την αγγειοπλαστική, αφού τις ανάγκες τους κάλυπταν οι γείτονές τους Τζιτζαμιάτες, δεινοί τεχνίτες του είδους³¹. Ακόμη και οι πασίγνωστοι «Σιφινιοί»³², οι μοναδικοί που ασχολήθηκαν, ήταν από τη Σίφνο, και μετώκησαν στο χωριό περί το 1914, απλώς όμως διέμεναν εκεί, αφού το εργαστήριό τους ήταν στην περιοχή του Αγίου Γεωργίου³³.

ε. σαρωθροποιία

Όλοι σχεδόν οι κάτοικοι του χωριού γνώριζαν να πλέκουν τις σκούπες, τις

«σαρωνιές» τους, όπως τις αποκαλούσαν, τα «σαρωνιδάκια» τους (τις μικρές σκούπες), και τις «ξερωγιάστρες»³⁴ τους, με τις οποίες καθάριζαν τους τοίχους και τις γωνίες των οικιών από τους ιστούς των αραχνών. Ξεχώριζαν κατά καιρούς, ως «επαγγελματίες» του είδους, ο Δημήτρης Καστελλάνος—Μακρής, η Πολυξένη Σέρρη—Μαστρομανόλη, ο γέρο—Βουρλιώτης, ο Ευάγγελος Σέρρης—Βαρβάρας, η Ζαχαρούλα Δελήτσικα—Σκοπελίταινα κ.α. Η τελευταία, σε πείσμα των καιρών, εξακολουθεί μέχρι σήμερα να πλέκει σκούπες, ελάχιστες φυσικά, «καμμιά δεκαριά, πού παλιά που ήβλεκα πεδακόσες», όπως η ίδια εξομολογείται. Οι παλαιότεροι κατασκευαστές πληρώνονταν σε χρήμα ή σε είδος. Η τιμή κατασκευής μίας



(Φωτ. 9)

σκούπας περί το 1960 ήταν τρεις δραχμές.

30.—Πιθανώς από το τουρκ. cillā. Στην Ήπειρο (χ/φο 19, σ. 58 του Ι.Α.Ν.Ε.) τζιλάς είναι ειδική μπογιά για το γυάλισμα των παπουτσιών. Άρα «τζιλάτο» είναι το γυαλιστερό καλαθάκι, επειδή οι βέργες του (με την αφαίρεση της φλούδας τους) ήταν πράγματι γυαλιστερές.

31.—Ακόμη και σήμερα τα άροτρα των γεωργών στην περιοχή του Τζιτζαμιού φέρνουν στην επιφάνεια θραύσματα πήλινων αντικειμένων.

32.—Οι παλαιότεροι ενθουσιάζονται τον Παναγιώτη τον Σιφινιό, «καλής καρδιάς άνθρωπο». Ο γιος του Δημήτρης διαμένει σήμερα στη Χώρα, παντρεμένος με Γλιναδιώτισσα.

33.—Ναΐσκος της ενορίας Γαλανάδων, ολίγον έξω από το χωριό Γαλανάδο.

34.—Ρήμα «ξερωγιάζω», «ρωγιάς», οι αράχνες. Στον Ανδριώτη, Ετυμολογικό Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής, υπάρχει το λήμμα ρωγαλίδα (είδος αράχνης). Πρέπει να είναι η «ρωγιά» των Γλιναδιωτών. Για τις «ξερωγιάστρες» βλ. αμέσως παρακάτω.

Το φυτό που παρήγαγε την πρώτη ύλη για την κατασκευή τους ονομάζονταν «σαρωνιδιά» και φυτεύονταν με τον «σαρωνόσπορο», γύρω από τα μπουστάνια ή σε κάποια άκρη του αγρού, τον μήνα Μάρτιο και «θερίζονταν» περί το τέλος Αυγούστου, αρχές Σεπτεμβρίου. Μετά από ένα περίπου μήνα, αποξηραμμένες πλέον, τις έμπλεκαν κατά τον εξής τρόπο:

Εν πρώτοις τις καθάριζαν από τα φύλλα τους και τις έξυναν, για να φύγουν οι σπόροι. Μετά, «παννιζμένες» λίγο για να μην σηκώνουν σκόνη, τις έκοβαν σε κάποιο ύψος του κορμού τους, τις «ξαναιπαννίζανε» για λίγο και τις έκαναν «μάτσο». Κατά το «μάτσιασμα» πρόσεχαν ιδιαιτέρως να έλθουν σε ευθεία γραμμή οι «φούδες» τους. Έτσι προχείρως «ματσιασμένες» τις εμβίπτιζαν και πάλι στο νερό. Την επομένη τις έμπλεκαν. Είχαν δέσει σε σταθερό και ακίνητο σημείο τον τοίχον (στον χώρο που εργάζονταν) ένα σχοινί. Στην άλλη του άκρη έδεναν σφιχτά ένα ξύλο, το οποίο περνούσαν κάτω από τα σκέλη τους, και χρησιμοποιώντας το βάρος του σώματός τους, πίεζαν το αδιαμόρφωτο ακόμη «χέρι» της σκούπας, γύρω από το οποίο είχαν τυλίξει το σχοινί (φωτ. 9). Στο πιεζόμενο σημείο έδεναν με το σπάγγο μία θηλιά, με δύο—τρεις «βόρτες». Μετέπειτα το σημείο συσφίξεως λίγο δεξιότερα ή αριστερότερα τον αρχικό και έδεναν νέα θηλιά, επαναλαμβάνοντας τέσσερις φορές εν συνόλω την ίδια κίνηση. Το «χέρι» πλέον ήταν σφιχτά δεμένο, απλώς μετά το καθάριζαν από τα τμήματα εκείνα και περίσσειαν στα άκρα του. Όταν επιθυμούσαν να πλέξουν «ξερωγάστρες», προσέθεταν στον μέσον του «χεριού», πριν τη σύσφιξη του φυσικά, ένα «δουδούνι»³⁵ καλαμιού, μέσα στο οποίο μετά τη οικοκυρά θα περνούσε το ινψηλό της κοντάρι, κι αυτό από καλάμι, για να «ξερωγάσει» την οικία της.



(Φωτ. 10)

Κατά το δεύτερο στάδιο της κατασκευής της κύριο εργαλείο ήταν το «μάγανο»³⁶, δύο πλατιά, δεμένα στο ένα τους άκρο ξύλα, που ανάμεσά τους περνούσαν τον «κορμό» της σκούπας για να απλωθεί ομοιόμορφα και να ραφεί. Η πρώτη ραφή γινόταν έξι περίπου δάκτυλα από το τελευταίο δέσιμο του «χεριού». Για να επιτύχουν ευθεία ραφή, κάρφωναν στο δεξιό και αριστερό πλευρό του «κορμού» δύο σίδερα μικρά, σαν χονδρές βελόνες, και περνούσαν κατά μήκος του, και από τις δύο πλευρές, ένα σπάγγο, τον ονομαζόμενο «σιφήρι»³⁷. Μετά με «σταυροβελονιά, μέσα—όξω τη βελόνα τη 'ράβαμενε. Ηροάβαμενε άλλη μια σειρά

35.—Το μεταξύ δύο κοίβων του καλαμιού διάστημα

36.—Βυζαντ. μάγανον < νεολατίν. manganium

37.—Πρέπει να έχει σχέση (γι' αυτό και το γράφω κατ' αυτή τη γραφή) με το αρχαιοελλ. ῥήμα συντηρώ. Άρα «σιφήρι» αυτό που τηρεί, διαφυλάττει καλώς την ευθεία γραμμή του σπάγγου.

από κάτω, όπως την αποπάνω και ήτανε πια έτοιμη» (φωτ. 10).

στ. βαφικη

Πριν εμφανιστούν οι χρωστικές ουσίες του εμπορίου, οι Γλινδιώτισσες έβαφαν τα ρούχα, τα μαλλιά που προορίζονταν για ύφαιψη, τα κλιννοσκέπασματά



(Φωτ. 11)

τους κ.τ.λ. χρησιμοποιούντας φυσικές πρώτες ύλες. Έβραζαν π.χ. τις χλωρές «κουτσουνάδες»³⁸ (παπαρούνες), για να βάψουν με κόκκινο χρώμα, τα φύλλα της ροδιάς ή φλούδα ροδιού ή δεντρολίβανο για να βάψουν με μαύρο χρώμα, το άνθος του «ζαφορά»³⁹ για κίτρινο, τον «γατσόπιρνα»⁴⁰ (είδος πουρνარიού) για βαθύ πορτοκαλί, τα «τσίκουδα» της στρουφυλιάς, για να βάψουν τις βράκες

κ.α. Τα ρούχα που έβαφαν με τον τελευταίο τρόπο τα ονόμαζαν «στρουφυλένια», οι δε βράκες δεν είχαν το σημερινό γερανί χρώμα τους, αλλά, κατά πληροφορία της Λιανής Δημητροκάλλη, είχαν εντελώς διαφορετικό, που πλησίαζε το «ανοιχτό» καφέ⁴¹. «Από το ζαφορά ηβγάναμενε εκείνα τα δυο μουντάκια που 'χενε μέσα και επέρναμενε τη γαρδούλα δου. Τονε στεγνώναμε στον ήλιο, κι ήρχοντανε κι ένας και τονε αγόραζενε, μια πεδάρα».

Όταν έκαναν την εμφάνισή τους οι βιομηχανικές μπογιές (οι παλαιότερες είχαν σχήμα καραμέλλας, ενώ οι νεότερες είναι σκόνη σε φακελλάκια), έβραζαν νερό στο καζάνι, έρριχναν μέσα το επιθυμητό χρώμα μπογιάς, αλάτι, ξύδι (για να «πιάνει» η μπογιά), και μετά τα καθημερινά τους ρούχα, τα μαλλιά («κλωζμένα και σε κούκλες») ή ο,τιδήποτε άλλο.

ζ. σαπωνοποιία

Ως πρώτες ύλες για την παραγωγή του κατ' οίκον σαπουνιού είχαν το καυστικό κάλιο, την «ποτάσσα» (την οποία την αγόραζαν), και τις «αμιούρες»⁴², τα υπολείμματα («κατακάθια») του λαδιού. Αυτά τα έβραζαν μέσα σε ένα «χαράνι». Προσέθεταν επίσης λίγο από το πολύτιμο λάδι τους και τα μικρά υπολείμματα των σαπουνιών (τίποτε δεν πήγαινε χαμένο), όταν πλέον δε μπορούσαν να τα κρατήσουν στην παλάμη τους για να πλύνουν. Αφού έβραζαν «τα χύνάμενε σ'

38.—Papaver rhoeas

39.—Το άνθος (και το φυτό) Crocus sativus

40.—Κατσόπιρνος. Για το κατσο—ως α' συνθετικό, βλ. Μ. Φύληντα, Γλωσσονομία και Γλωσσολογία, τ. 1, σ. 149

41.—Θεωρώ την πηγή εγκυροτάτη. Το χρώμα τους πλησίαζε αυτό του τσαγιού — ροφιματος

42.—Αρχαιοελλ. αμιόρη. Άλλες ερμηνείες στον Ανδριώτη, ό.π., στο λήμμα μούρηος.

ένα μέρος, τα χαράζαμε και τ' αφήναμε να ξεραθούν».

η. σιδηρουργική

—ονόματα σιδηρουργών

Το Γλινάδο γνώρισε 3—4 σιδηρουργούς καθ' όλο το διάστημα του παρόντος αιώνα, εκ των οποίων ουδείς καταγόταν από το χωριό. Ακόμη και ο αείμνηστος Γεωργιάδης, ο μεγάλος αυτός τεχνίτης, όλοι γνωρίζουμε ότι είλκε την καταγωγή του από τα ένδοξα μέρη της Πόλης. Οι υπόλοιποι ήταν ένας Φιλωτίτης ονόματι Γιάννης(;) Προμπονάς (ο γνωστός στους παλαιοτέρους ως «Ωπας»), που εργαζόταν στο χωριό και στον «Πάσα—Κόρδα» (βλ. σελ. 334), ο νυν Πρόεδρος του Αγερσανίου Ν. Καραμπάτσης, και ο ακόμη μέχρι σήμερα ασκών το επάγγελμα Βασίλης ο Ζούλης, από τις Τρίποδες.



(Φωτ. 12) «Το φουσερό»



(Φωτ. 13)

—τα βασικά εργαλεία τους

Τα κυριότερα εργαλεία του «γίφτη» (έτσι ονόμαζαν τον σιδηρουργό, το δε εργαστήριό του «γίφτικο») ήταν:

α. το «καμίνι»: ένας τετράγωνος κτιστός χώρος, μέσα στον οποίο γινόταν η εκκαμίνευση, το «καμίνιασμα» του σιδήρου με την καμινάδα / καπνοδόχο από πάνω του (φωτ. 11). Παλαιότερα για την καύση χρησιμοποιούσαν ξυλό-κάρβουνο, σήμερα ο Βασίλης Ζούλης χρησιμοποιεί εγγλέζικο «πετροκάρβουνο» (γαιάνθρακα).

β. το «φουσερό»: το σχήματος αχλαδιού εργαλείο με το οποίο φυσούσαν τον αέρα στο «καμίνι» (φωτ. 12). Η κατασκευή του έμοιαζε με αυτή της φουσάρ-μόνικας και, επειδή ήταν επίπονη εργασία να ανοιγοκλείνουν οι επιφάνειές του μόνο με τα χέρια, είχαν επινοήσει



(Φωτ. 14)

ρυθμίζουν παραλλήλως τη σκληρότητα ή τη μαλακότητά τους.

ζ. το «καλοῦπι των κοιβάδων»: εργαλείο πολυτιμότερο, λόγω της ευρείας χρήσεως των «κοιβάδων» του μαγγανοπήγαδου⁴³. Μ' αυτό κατασκευάζονταν μόνον οι πλευρικές, σχήματος U, επιφάνειές τους (φωτ. 14).

η. το χειροκίνητο μεγάλο «τρυπάνι», (φωτ. 15), άλλο μικρότερο «τρυπανάκι» και το «ψαλίδι», για το κόψιμο των μετάλλων, χειροκίνητο κι αυτό (φωτ. 16).

θ. ο «βάρος» (φωτ. 17), με τα κλειδιά, τα πριόνια και τα «κολασούζα»⁴⁴ (εργαλεία που χρησιμοποιούσαν για να κατασκευάσουν «βόρτες» / στροφές σε κάθε είδους βίδες).

—οι κατασκευές τους

«Μάστορες» και εργατικοί όλοι οι σιδηροτεχνίτες, άξιοι απόγονοι του θεού της φωτιάς, του δικού μας Ήφαιστου, μπορούσαν να κατασκευάσουν οτιδήποτε είχε σχέση με τα μέταλλα που εργά-

ένα σύστημα τύπου «αερανού» (βλ. σελ. 191). Στην οροφή, ακριβώς από πάνω του, κρεμόταν ένα σιδερένιο τρίγωνο που στην οριζόντιά του πλευρά είχαν προσδέσει ένα επίμηκες ξύλο. Στην άκρη αυτού του ξύλου υπήρχε σχοινί που συνδεόταν με το «φυσερό» και μάλιστα με την επάνω επιφάνειά του, που ανακινουμένη με την απαιτούμενη συχνότητα παρήγαγε ανάλογο ρεύμα αέρος.

γ. το «αμιόνι»⁴⁵ (φωτ. 13).

δ. οι «τσιμπίδες»: οι πυρολαβίδες, με τις οποίες έπιαναν τα πυρακτωμένα τεμάχια του σιδήρου (φωτ. 11).

ε. η «βαρειοπούλα»⁴⁶ και τα άλλα μικρότερα σφυριά.

στ. η «γούρα»: μικρή στέρνα για να «σβήνουνε» τα σίδερα και να



(Φωτ. 15)

43.—Αμιόνι < *αμῳνιον < αμῳνον, υποκορ. του αρχ. ἄκμιον

44.—Υποκορ. του «βαρειά», εργαλείου των πετροκόπων. Βλ. σελ. 186

45.—Βλ. παρακάτω σελ. 192 κ.ε.

46.—Τουρκ. κλλανuz = οδηγός.



(Φωτ. 16)

ζόνταν. Η κατασκευή αγροτικών εργαλείων ήταν το κύριο έργο τους, όπως αρότρων (ολόκληρο το σύστημά τους και ξεχωριστά τα «ινιά»⁴⁷ που φθειρόνταν συνεχώς), κοιβαδομηχανών (εκτός των «χιτώνων» μερών τους, των «καθωνών»⁴⁸, «τζαβεττών»⁴⁹, και «βίκων»⁵⁰ και άλλων), χωρίς να λησμονούμε φυσικά όλες τις σιδερένιες κατασκευές που είχαν σχέση με την κατοικία, την ποιμενική και την υπόλοιπη καθημερινή τους ζωή.

θ. οικοδομική, οικοδόμοι

Οικοδόμοι του χωριού («χιτιστάδες» και «μαστόρους» τους αποκαλούσαν) ήταν κατά τον παρόντα αιώνα ο Γιάννης Ν. Κουλαμπάς (Κοντός, ο παππούς του Γιάννη του Κοντού), ο μαστρο—Νικόλας Δημητροκάλλης (Σάλιακας), ο Νικόλας Δημητροκάλλης (Μιχαλάκης), ο Δημητρης Καστελάννος (Μακρής), ο μαστρο—Μανόλης Γ. Σέρρης κ.α.

Όλοι τους, παράλληλα προς την οικοδομική, ασχολούνταν και με την αγροτική ζωή. Όπως παρακάτω αναλύουμε, οι πρόσοδοί τους από την οικοδομική ήταν μικρές. Ως εκ τούτου ήταν αναγκασμένοι να συμπληρώνουν το εισόδημά τους με την πενιχρή, αλλά σίγουρη, ετήσια απολαβή από την καλλιέργεια των κτημάτων τους.

Την τέχνη τη διδάχθηκαν από τους προγόνους τους και τους παλαιότερους. Κάποιοι άλλοι, όπως ο μαστρο—Μανόλης Σέρρης και ο Μιχαλάκης, τη διδάχθηκαν στη Αθήνα, από τους εκεί «μαστόρους». Ο πρώτος, ειδικότερον, είχε επί 20ετία εργασθεί με Τζιώτες στην Αθήνα, εργάστηκε στην οικοδόμηση της Ριζαρείου Σχολής και γνώριζε και «σχέδιο».

Όλοι τους έκτιζαν με πέτρα (σ' αυτήν την ειδικότητα πραγματικά μεγαλούργησαν), αφού άφηναν δείγματα αιώνια της «μερκαλίδικης» και μαστροδουλεμένης εργασίας τους πολλά δημόσια και ιδιωτικά έργα. Αναφέρουμε χαρακτηριστικώς το Δημοτικό Σχολείο (έργο του μαστρο—Μανόλη Σέρρη), το γεφύρι του Τζιτζάμου, το ναύσκο της Παναγίας στο Λούλουδο, τα πετρόκτιστα δρομάκια του χωριού (έργα του μαστρο—Νικόλα Σάλιακα), τα περιτέχνα πετρόκτιστα πηγάδια του Λιβαδιού κ.α.

Επαγγελματικά ταξίδια (με την έννοια της μακράς παραμονής τους σε ξένους τόπους εργασίας, όπως αλλαχού συνέβαινε), δεν πραγματοποιούσαν. Περιοριζόνταν μόνον στα γειτονικά του Γλινάδων χωριά. Τις εκεί ή τις εντός του χωριού εργασίες τους αναλάμβαναν είτε ατομικώς (κάθε «μάστορας» μία εργασία) ή

48.—Βλ. παρακάτω, σ. 192 κ.ε., τα μέρη της μηχανής του μαγγανοπήγαδου

49—50.—[ταλ. ciavetta και bizzo αντίστοιχος. Η πρώτη ήταν σιδερένιο παλόνι που χρησιμοποιε στο δέσιμο των ζώων, αλλά και στη σύζευξη των «κοιβάδων» του μαγγανοπήγαδου μεταξύ τους.

ανά δύο. Οι συμφωνίες τους ήταν σχεδόν πάντοτε προφορικές, το δε έργο ανελάμβαναν «με μεροκάματο» κυρίως, και σπανιότερον με «αργολαβία».

Οι απολαβές τους ήταν πενιχρές, αφού οικοδομική δραστηριότητα δεν υπήρχε. Τα δύσκολα μάλιστα έτη της Κατοχής δεν πληρώνονταν σε χρήμα, αλλά σε είδος



(Φωτ. 17)

(φασόλια, γέννημα, αρσάκι, κοινικιά, ρεβύθια, κ.α.). Η κοινωνική τους αναγνώριση, ως εκ τούτου, ήταν αμφισβητήσιμη, αφού μπορεί μιν να ήταν «ιερείς της Τέχνης», από όλους θαυμαζόμενοι και επαινούμενοι, αλλά ανέκαθεν, όποιο επάγγελμα ή ενασχόληση δεν αποφέρει ικανόν αριθμό χρημάτων και υλικές προσόδους, αντιμετωπίζεται με σκεπτικισμό. Χαρακτηριστική είναι η μαρτυρία του Λγγελή Σέργη για το πώς αντιμετώπισε ο παππούς του τον νεαρό τότε γιο του Μαστρομανώλη, όταν ο τελευταίος αποφάσισε να γίνει οικοδόμος: «Ο αφέσης του τονε 'χενε διώξει, κι άμια εγύρισενε, αν εβόρμενε, θα του τα 'δωνε όλα από τη χαρά του, γιατί ήγινε νε καλός μάστορας». Είναι μία χαρακτηριστική ένδειξη της νοοτροπίας που είχαν οι παλαιοί Γλιναδιώτες για τα ελεύθερα επαγγέλματα⁵¹. Γενικώς «όσοι ήτανε οικονόμοι εκάνανε λεφτά, είχανε, αλλά τσι θεωρούσανε, όπως και να το κάμεις, μεροκαματιάρηδες, τονε κατάκρινε που ήφηκενε

τη βεριουσία του, να βαστά ένα μυστρί και να χτίζει».

Ο πρωτομάστορας είχε μαζί του έναν—δύο εργάτες «για να του 'πουργεύουνε»⁵², να κάνουν και να του φέρουν δηλαδή λάσπη, να κουβαλούν πέτρες, χαλίκια κ.α. «'πουργοί»⁵³ ονομαζόνταν οι μαθητευόμενοι «χτιστάδες». Απ' αυτούς προέρχονταν (όσοι φυσικά το επιθυμούσαν) οι μετέπειτα «μαστόροι», μετά από μαθητεία πολλών ετών. Ο εμπειρότερος και «πιο μερακλής» κτίστης, όταν οικοδομούσαν κτήρια, έκτιζε από την εξωτερική πλευρά του τοίχου, ο ευρισκόμενος σε φάση μαθητείας ή ο «πιο ατζαμής»⁵⁴ από την εσωτερική. Οι διαφωνίες, λοιπόν, οι προστριβές και τα συναφή που συνεπάγονται τέτοιου είδους σχέσεις ήταν φυσικές και αναμενόμενες.

Η κοινωνική αλληλεγγύη του χωριού έφτανε και μέχρι τους «μαστόρους», ό-ταν αυτοί οικοδομούσαν δημόσιο ή κοινοτικό έργο. Χωρίς να είναι υποχρεωμένοι, οι κάτοικοι τους φίλευαν «με καμμά βαλιάτσα»⁵⁵ να το πιούνε, και τα Χριστουγεννιάτικα τωνα πααίνανε καένα γομμάτι κρέας».

Εργαλεία των «μαστόρων» ήταν το μυστρί, το σφυρί, το «αλιφάδι» (αλφάδι),

51.—Περαισότερα για το θέμα αυτό βλ. σ. 144 κ.ε.

52—53.—Αρχαιοελλ. υπουργό και υπουργός αντίστοιχως

54.—Απιρος, αδέλιος, αδελφός (τουρκ. acemi). Το επιθ. ατζαμίδικος

55.—Κεννάτα για το κρασί, η μικρότερη ονομαζόταν «βαλιάτσάκι».

το «ζύγι» (ζύγι, ο «τσακαλομάστορας»⁵⁶ ήβανενε ένα γρομμύδι για ζύγι, το «ράμιμα» (για το «ίσιο», το βαρίδι της απολήξεως το έλεγαν «μολίβι», είχε και ένα «μακαρά»⁵⁷, τρυπημένο στη μέση, για να περνά το σχοινί του), το πηλοφόρι, η «κοσκίνα» (για να κοσκινίζουν την άμμο), η «λαμαρίνα» (φτυάρι), η «μάτουκα»⁵⁸ (ειδική τσάππα για τη δημιουργία λάσπης), το μέτρο, οι λοστοί, οι «παραμίνες», τα καλέμα και τα σφυριά⁵⁹. Τα τελευταία ήταν κυρίως εργαλεία των «πετροκόπων», ειδικών στο κόψιμο της πέτρας «μαστόρων», οι οποίοι άνοιγαν τις οπές για τα «φουρνέλλα»⁶⁰.

Οικοδόμοι σήμερα στο χωριό είναι οι Βαγγέλης Σέργης (Σταματούλας), Γιάννης Σέργης (Βαρβάρας), Φραγκίσκος Βερνίκος (Πειραιώτης), Νικόλας Ι. Μανρομμάτης κ.α., ενώ υπήρξαν και μερικοί που πέρασαν από το επάγγελμα «ένα φεγάρι» και το εγκατέλειψαν.

1. ραπτική, «ραφτάδες»

Παλιός και πολύ επιδέξιος Γλιναδιώτης ράφτης ήταν ο Κώστας Σφυρόερας, ο Ντάλας. Τελευταίος, όπως φαίνεται, μέλλεται να είναι ο νυν ράφτης του χωριού, ο Βαγγέλης Μαϊτός.



(Φωτ. 18)

(Αναφέρουμε το «τελευταίος» με αρκετή δόση βεβαιότητας, έχοντας υπ' όψη μας τη νοστοροπία που διέπει τους νέους του χωριού σχετικώς με τα λεγόμενα «ελεύθερα επαγγέλματα»). Στο μέλλον κάποιος «ξενοχωρίτης» (αν δεν χαθεί οριστικώς από το χωριό ο παραδοσιακός ράφτης), θα αναλάβει «να ράβγει» τους Γλιναδιώτες, όπως συνέβη και στο πα-

ρελθόν, με τους Αγερασιώτες Προκόπη Καραμανή, Γιάννη Μαργαρίτη και Στέλιο Χίο, που είχαν τα «ραφτάδικα» τους στο χωριό ή εργάζονταν δίπλα στον Κώστα Σφυρόερα.

Τα βασικά εργαλεία τους ήταν τα εξής:

α. η «φραγοράφτικη»⁶¹ ποδοκίνητη μηχανή τους, που πρωτοεισήγαγε στο χωριό ο Κώστας ο Ντάλας. Αυτή με την οποία εργάζεται ο Βαγγέλης Μαϊτός είναι

56.—Ο β' κατηγορίας μάστορας, ο λιγότερο επαγγελματίας

57.—Τουρκ. makara = τροχαλία

58.—Είδος τσάππας, το ελασμά της όμως ήταν πλατύ. Χρησιμοποιούνταν παλαιότερον και στο «ανάλικισμα» των πατατών

59. Για όλα αυτά τα εργαλεία, βλ. παρακάτω σ. 184 κ.ε.

60.—Το γνωστό φουρνέλλο, ιταλ. fornello

61.—«Φραγοράφτης» ονόμαζαν τους «ραφτάδες». Α' συνθετικό το εθνικό Φράγκος.



(Φωτ. 19)

δ. ο «καπούρης»⁶² και το «μαξιλάρι»: ο πρώτος ήταν ένα μικρό παραλληλόγραμμοι σχήματος ξύλο, με κυρτωμένη τη μία του επιφάνεια. Το δεύτερο ήταν, όπως η ονομασία του μαρτυρεί, ένα ομοιόσχημο με τον «καπούρη» μαξιλάρι. Και τα δύο χρησιμοποιούνταν για το σιδέρωμα (φωτ. 20). Το παννί που επέθεταν επάνω στο προς σιδέρωμα ρούχο (για να μην καεί, αλλά και για να σιδερωθεί καλύτερα) το ονόμαζαν «στράτζα».

ε. το «τρίγωνο» και η «στραβόρριγα»⁶³ (φωτ. 21), για το «κόψιμο» των υφασμάτων.

στ. η «μεγάλη ψαλίδα» και το «ψαλιδάκι» (φωτ. 20).

ζ. η «βούρτσα», για ξεσκόνισμα των ρούχων.

η. το «σφουσαράκι», εμβραπτισμένο σε νερό, για τελειότερο σιδέρωμα (φωτ. 20).

θ. το «σημάδι», μία μικρή τετράγωνη κιμωλία, με την οποία χάρασσαν επάνω στο ύφασμα γραμμές, για ευκολότερο και σωστότερο «κόψιμο» (φωτ. 20).

ι. το «μαξελαράκι», στρογγυλή πάνινη βάση, που έδενε στο επάνω μέρος του βραχίονα του χεριού, και το χρησιμοποιούσαν (χάριν ευκολίας) «στα βροβαρίζματα»⁶⁴, καρφώνοντας επάνω του τις καρφίτσες.

μια παλιά Singer, και συμπληρώνει τουλάχιστον 150 έτη ζωής (φωτ. 18).

β. Ο «βάγος», που είχε καλυμμένη την επάνω του επιφάνεια με παννί, και χρησιμοποιε για το «κόψιμο» και το σιδέρωμα των ρούχων (φωτ. 19).

γ. το «σίδερο», αυτό με τα κάρβουνα. Σήμερα φυσικά έχουν ηλεκτρικό (φωτ. 20).



(Φωτ. 20)

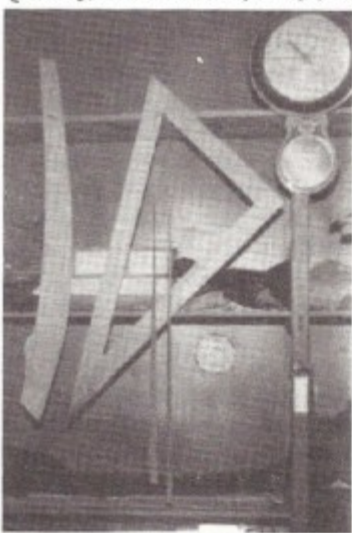
62.—Τουρκ. kambur = ο κυρτός, λόγω της κυρτής του επιφάνειας

63.—Λόγω του κυρτού της σχήματος

64.—Οι πρόβες, ιταλ. prova, provare (δοκιμή, δοκιμάζω).

ια. η «μεζούρα»⁶⁵, με την οποία «επαίρνανε τα μέτρα». Άλλο μέσο γι' αυτόν τον σκοπό δεν διέθεταν.

ιβ. η ανοικτή στο σημείο επαφής της με τη βολόνα «δαχτυλήθρα», αφού οι ράπτες, εν αντιθέσει με τις γυναίκες, ράβουν με το «πλάι» της.



(Φωτ. 21)

ράστια μπιλλιμυμια των «καθημερινών» παντελονιών στο ύψος των ανδρικών οπισθίων και των γονάτων, με τα οποία τα παλιά παντελόνια έπαιρναν πολυετή παρατάση ζωής, για να εξυπηρετήσουν τους άνδρες στις κάθε λογής αγροτικές τους ασχολίες;

Τα παντελόνια δεν χρειάζονταν καμμία «φρόβα», δεν τα πρόσεχαν όπως φαίνεται ιδιαιτέρως, επειδή ήταν «καθημερινά», εν αντιθέσει προς τα ακριβά κοστούμια ή μόνον τα σακκάκια τους, που απαιτούσαν μέχρι και τρεις πρόβες. Αν τα σακκάκια ήταν δρίλινα, αρκούσαν να τα προβάσουν μία φορά.

Οι βοηθοί των ραφτάδων («παραγούς» τους αποκαλούσαν) εργάζονταν δίπλα τους με κάποιο εβδομαδιαίο «χαριτζηλίκι». Για να αναλάβουν υπεύθυνη και δύσκολη εργασία (π.χ. το «κόψιμο» που ήταν στην αποκλειστική αρμοδιότητα του «αφεντικού»), έπρεπε να περάσει τουλάχιστον ένα έτος μαθητείας. Μέχρι τότε μπορούσαν να «καρικώνουν»⁷², «να κάνουν κουιλότρυπες και τρυπώματα», να ράβουν κουμπιά κ.α.

Υπήρχαν βέβαια και οι γυναίκες «ράφτριες/μοδίστρες», που εργάζονταν ράβοντας κατ' οίκον. Ερραβαν κάθε είδους ενδύματα (ανδρικά, γυναικεία, παιδικά), αλλά και «γαβάδες»⁷³ (η Κατίγκω του Κουλαμπά, η Ελένη Μαΐτου κ. α.). Πα-

65.—Ιταλ. *misura*

66—67.—Βλ. το κεφ., Ενδυμασία—Καλλωπισμός, σσ. 111, 113—114

68.—Αγγλικό *cubot*, είδος υφάσματος

69.—Ιταλ. *canavaccio*

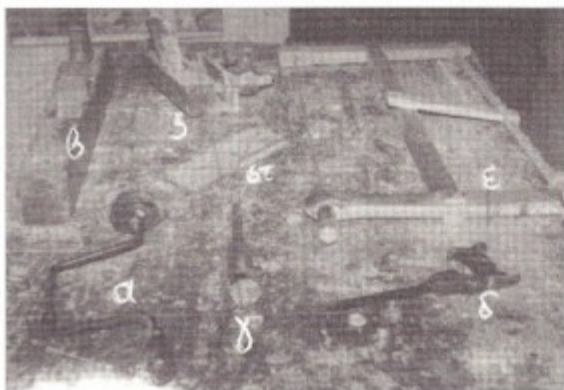
70.—Μανίκι (υποκ. του λατιν. *manica*) + ενετ. *fodra*

71.—Τουρκ. *merament*.

72.—Καρικιώνω = μαντάρω. Ιταλ. *carico* (φόρτωμα) + κατάλ. —ώνω

73.—Ενετικό *gabari*, πρβλ. και ιταλ. *gabano*. Προέρχεται όμως από το τουρκ. *aba*= χονδρό μάλλινο υφάσμα από το οποίο κατασκευάζονται οι πύλοι. Συναντάται ως αβάς σε πολλά μέρη της Ελλάδος.

λιές μοδίστρες του χωριού ήταν η Κυριακώ Τολάκη, η Γεωργιάδαινα, η Ασημίνα Παραβατού, η Καλλιόπη Σέργη—Τσαρτάλη, και νεώτερες η Πόπη Σέργη (του Τζαγκάρη), η Πόπη Σφυρόερα—Ντάλα, η Τασία Δημητροκάλλη κ.α.



(Φωτ. 22)

χωριού, αλλά και της Νάξου ολοκλήρου, και μάλιστα, και έξω από τα στενά της όρια. Τις τελευταίες δεκαετίες το χωριό απέκτησε και δεύτερο μαραγκό, το Νικόλα Ι. Σέργη⁷³. Τα εργαστήριά τους σήμερα είναι εξοπλισμένα με τα τελειότερα μηχανήματα του επαγγέλματος («κορδέλλες», «ζβούρες», «γινιάστρες», «πρέσσες», «φρέζες» κ.α., και η «ομορφοδοιλική» εργασία τους έχει την κοινή αναγνώριση.

Αν όμως τα «μαραγκοιδικά» τους έχουν σήμερα πληθώρα εργαλείων, παλαιότερον δεν συνέβαινε κάτι τέτοιο, και η εργασία των πρώτων ξυλουργών ήταν επίπονη και χρονοβόρα. Τότε είχαν χειροκίνητα εργαλεία, όπως:

- τα «πιργιόνια»
- τη «σμίνη»⁷⁴ (μικρό προιόν για τις κλειδαριές (φωτ. 22,δ)
- τους «σβανάδες»⁷⁵ (τα «ψιλοπρίονα» γενικώς)
- τη «σιγάτσα»⁷⁶ και το «κουραστάρι»⁷⁷ (φωτ. 22,ε) για το «σκίσιμο» του ξύλου
- τη «σμίγλα»⁷⁸, για τη διάνοιξη οπών, και ειδικότερον, στρογγυλών (φωτ. 22, γ).

73α.—Λίαν προσφάτως και τρίτον, τον Στέλιο Μαϊτό, που επί πολλά έτη είχε θητεύσει παραγός του Λαγογιάννη

74.—Αρχαιοελλ. σμινή και σμινός, —ός

75.—Η λέξη μάλλον τουρκική. Γνωστή πολλαχού της Ελλάδας με τη σημασία του πριονωτού κλαδευτηρίου (δένδρων και αμπελιών), και μ' αυτήν του μικρού πριονιού των ξυλουργών

76.—Αλλαχού σιγάτσο και σικάτσα, αλλά πάντα με την έννοια του πριονιού

77.—Και κορπαστάρι αλλαχού. Μεγάλο χειροπρίονο, τοποθετημένο σε ξύλινο πλαίσιο

78.—Αρχαιοελλ. σμίλη, με κάποια έννοια μεγεθυντικού.

ια. Ξυλουργική, Ξυλουργοί

Μαραγκός στο χωριό προπολεμικά ήταν ο Γιάκωνμος Σέργης, που οφείλει το παρωνύμιό του σ' αυτήν ακριβώς την ιδιότητά του. Η Γλιναδιώτικη όμως περί την ξυλουργική παράδοση είναι συνυφασμένη με το όνομα του Γιάννη Λαγογιάννη, που μέχρι σήμερα (από το 1940), εξακολουθεί να παρέχει τις υπηρεσίες του όχι μόνον στους κατοίκους του



(Φωτ. 23)



(Φωτ. 24)

ιβ. σφαγείς
(«χασάπηδες»)

Τον σφαγέα τον ονόμαζαν «χασάπη»⁷⁹ και το σφαγείο του «χασαπειό». Το επάγγελμα αυτό έχει συνδεθεί στο χωριό με το όνομα του Αντώνη Λαγογιάννη, του γνωστού «Τζουγκράνη», ο οποίος άνοιξε το πρώτο του «κατάστημα» το έτος 1932. Πριν απ' αυτόν σφαγέας ήταν ο Γιάννης Δ. Δημητροκάλλης. «Κατάστημά» του είχε το

- το «μαδικάπι»⁸⁰ (φωτ. 22,α)
- τη «ματσόλα»⁸¹ (ξύλινο σφυρί)
- το ξύλινο «δαβλαδορούκανο»⁸², για την δημιουργία των «δαβλάδων» (φωτ. 22,β)
- τα «γινίσια»⁸³, για το άνοιγμα της υποδοχής του «δαβλά» (φωτ. 22,στ.)
- το «δαφίδι»⁸⁴, τους σφιγκτήρες
- τα ευρέως γνωστά «σκαρπέλλο»⁸⁵ και «πλάνη» (φωτ. 22,β)
- τη «σγρόδια», είδος σκαρπέλλου, με κυρτή την επιφάνεια τομής της (σγόρπια αλλαχού)
- τις ξύλινες «γωνιές» και «πήχες»
- το «πανεστράκι», για το άνοιγμα της «πατούρας»
- τα «αμνγδαλωτά» (για τα «κορδόνα» των «περαστών κουφωμάτων»)
- τον «βάγο» με τον «σφιχτήρα» του (φωτ. 23, 24)
- την «πλανοξεχοδριστήρα», το πλέον «σύγχρονο» για τα πρώτα μεταπολεμικά δεδομένα εργαλείο.



(Φωτ. 25)

79.—«Ανοιχτήρα» οπών σχήματος μαιάνδρου

80.—Στην Αλβιρανθό της Νάξου ματσόλα ονομάζεται και το ξύλο (κόπανος) με το οποίο κτυπούν το κοκαινόχωμα της στέγης, για να «κάτσει», να «πατικωθεί» το χώμα, και να αποφευχθούν οι σταλαγμοί. Προέρχεται από το ιταλ. *mazzuolo*.

81.—Ροζάνι των «ταβλάδων», μεγάλων ξύλινων επιφανειών. Οι πόρτες και τα παράθυρα της γλινδιώτικης κατοικίας ήταν «δαβλαδωτά»

82.—Τουρκ. *geniş*

83.—Παραφθορά του αρχαιοελλ. λαφίδι -ον

84.—Ιταλ. *scarpello*, το γλυφείο το σμιλάριο. Αλλαχού γλύφτης

85.—Τουρκ. *kasap*.



(Φωτ. 26)

σημερινό «καμαράκι» (φωτ. 25) του αιμηνή-στου δασκάλου, του Γιώργη του Δημητρο-κάλλη και διέθετε τα λιγοστά κρέατα κατ' οί-κον, κατόπιν παραγγε-λίας. Την ίδια εποχή, περί το 1930, κρέατα πωλούσαν στο χωριό Χωραΐτες κρεοπώλες, όπως ο γερο—Παπου-λάκος, ο Αλέκος ο Τζό-βενος, κ.α. Τα προς πώ-ληση κρέατα τα εξέθε-ταν στη θέα των αγορα-στών σε καγκελλόφρα-

κτο παράθυρο του σημερινού ραφείου του Μαΐτου. Πολλά έτη μετά, περί το 1955, στον ίδιο χώρο, νεότεροι κρεοπώλες από τη Χώρα (π.χ. Γ. Καπαρέλλης) πωλούσαν «πατσάδες» και «ποδάρια», τα αντίστοιχα ε-δέσματα των οποίων ήταν α-νέκαθεν, όπως φαίνεται, ιδι-αιτέρως αρεστά στους Γλινα-διώτες.

Για σφαγεία είναι περιττό να μιλήσουμε. «Ήσφαζνε αβροστά στο μαγαζί του ένα γασίκι, εκεί χάμω, και τον Δασκάλου ο αφένης εκεί, απ' όξω από το σπίτι. Τότες είχε-νε χώμα, και τα ρούφανε τα αίματα». Το σημερινό του σφαγείο (φωτ. 26) ο Τζου-γκράνης το έχτισε πολύ αρ-γότερα, το 1942, πλησίον της αποθήκης του Γεωργικού Συ-νεταιρισμού. Μέχρι τότε, επί μία δεκαετία δηλαδή, έσφαζε μέσα στο «καινάρι»⁸⁶ του Φραγκουλογιάννη.

Εργαλεία τους είχαν μαχαίρια κοφτερά («λεβίδες») για τον αποκεφαλισμό των σφαγίων, «ξίφος» αιχμηρότατο για το «κάρφωμα», αμφίστομη πλατεία μάχαιρα για το «κόψιμο», τη λεγόμενη «τσαδίρα», «γάτζους»⁸⁷, «γατζάκια» και «τζιγέλια»⁸⁸ για το κρέμασμα των σφαγίων και των κρεάτων, «μασάτι»⁸⁹ για το ακόνισμα των μαχαιριών, «κούτσουρο» χονδροειδέστατο για το «κόψιμο» και το «κοπάνιζ-



(Φωτ. 27)

86.—Για την ετυμολογία του βλ. Φ. Κουκουλέ, στο «Λεξιγραφικόν Αρχαίων», 4, σ. 32

87.—Ενετικό ganzo < ελλην. γαμπός

88.—Τουρκ. cengel αγχίστι

89.—Τουρκ. masat, η ακόνη.

μα» τον κρέατος, και τέλος «βιζινέ»⁹⁰ με δράμια οκάδες» για το ζύγισμα (φωτ. 27).

Η διαδικασία σφαγής ήταν αρκετά επίπονη, αφού τα μέσα ήταν πενιχρά. Αφού έσφαζαν το ζώο, άνοιγαν μία οπή στο έμπροσθεν ή το οπίσθιο πόδι και φυσούσαν αέρα με το στόμα, για να γίνει ευκολότερη η εκδορά. Το αγκίστρωμα («γάτζωμα») των μεγάλων ζώων (για την εκδορά και το «ξεκουβάνισμα»⁹¹ τους) ήταν, λόγω του μεγάλου βάρους τους, έργο δυσκολότατο. Για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούσαν ένα «αθάνατο», τη μία άκρη του οποίου στερέωναν σε μία οπή του τοίχου του σφαγείου. Στο μέσον του κρεμούσαν τον «γάτζο», περασμένον ήδη στα οπίσθια πόδια του ζώου, το σήκωναν από την άλλη, την ελεύθερη άκρη του, και το στερέωναν σε σταθερό μέρος. Ακολουθούσε το «γδάρισμα», το «ξεκουβάναζμα» και ο πρώτος τεμαχισμός (το «κόψιμο»).

Σήμερα τα πράγματα είναι πολύ διαφορετικά. Το σφάξιμο των μεγάλων ζώων γίνεται με «βιστόλι», το «φούσκωμα» («λιανών» και «χοδρών»⁹² ζώων) με ειδικό μηχανήμα παραγωγής αέρα, η ανάρτησή τους με τροχαλίες, η άλλοτε κοπιαστική μεταφορά τους με μικρά φορτηγά. Ήταν πράγματι κοπιαστική, γιατί τα μετέφεραν στον ώμο, μέσα σε «καφάσια»⁹³ ή στον «βουαδιαστή»⁹⁴. Ο Λαγογιάννης μάλιστα, που διέθετε κρέατα και στο Αγερσανί, έχει πικρή πείρα αυτών των μεταφορών, αφού ήταν αναγκασμένος να διασχίζει τη μεταξύ των χωριών απόσταση κατάφορτος.

Το σφάξιμο γινόταν την Παρασκευή, όταν υπήρχαν οι σχετικές παραγγελίες, γιατί διαφορετικά, εξ αιτίας ελλείψεως των μέσων συντηρήσεως των κρεάτων, θα έμεναν αδιάθετα και θα «σάπιζαν». Το Σαββατοκύριακο τα διέθεταν στους κατανάλωτές.

Τα δέρματα του «αρνοκάτσικου» τα αποξήρηναν κρεμώντας τα σε καλάμια, ενώ «τα βουνιδιά» τα άπλωναν στο έδαφος, τα πασπάλιζαν με αλάτι χονδρό, «για να μη βρωμίσουν», και τα πωλούσαν στη Χώρα, στον γερο—Πιστό, τον Κονδύλη. Αν κάποιος λιποψύχος ή ανίδεος περί την σφαγή συγχωριανός τους έφερνε ένα αρνί ή κατσίκι να τους τα σφάξουν, ο σφαγέας κρατούσε το δέρμα των ζώων ως αμοιβή του. Αυτό γινόταν κυρίως (και εξακολουθεί να γίνεται σήμερα) την περίοδο του Πάσχα.

ιγ. υδροσκοπική τέχνη, «νερουλάδες»

Την τέχνη αυτή, της αναζήτησεως και ευρέσεως δηλαδή των υπογείων υδάτων με απλούστατα υδροφαντικά μέσα, ασκούσαν αρκετοί Γλιναδιώτες, και μάλιστα με εξαιρετική επιτυχία. Τέτοιοι «νερουλάδες» ήταν οι Γιάκουμος και Αντώνης Κουλαμπάς, ο Νικόλας ο Καρεγλάς, ο Αριστοτέλης Γεωργιάδης (λέγεται ότι ο πανέξυπνος αυτός τεχνίτης «ήβλεπε με το μάτι το νερό»), οι Αντώνης, Γιάννης και Αγγελής Βενιέρης (οι Χωριανοί, πατέρας και γιοι), και μερικοί ξενοχωρίτες,

90.—Τουρκ. vezne = ο ζυγός, η πλάστιγγα, το ταμείο

91.—Το άνοιγμα της κοιλιάς των ζώων και η εξαγωγή των εντοσθίων. Το ρήμα είναι «ξεκουβανιάζω». Εικάζω ότι έχουν και τα δύο σχέση με το ευρέως γνωστό κουρμπάνι (τουρκ. kurban, το κερδ ζώο, το σφάγιο, η θυσία). Επειδή υπήρχε ανάγκη να πεποήθη ότι ο Θεός εννοικεί στην ψυχή και την καρδιά του ζώου, στα σπλάχνα του, η εξαγωγή τους πρέπει να ονομάσθηκε ξε—κουρβανιάσμα, και με σύγρησιν του ρ. «ξεκουβανιάσμα»

92.—«Λιανά» (και «γλιανά») ζώα τα αμνοερίφια. «Χοδρά» οι αγελάδες και τα βόδια

93.—Τουρκ. kafes

94.—Το πανέρι της μπουγάδας.

Τριποδιώτες και Αγερασινώτες κυρίως. Από τους τελευταίους οι γνωστότεροι ήταν η Σπιροπούλα, οι Τζιγκιένδοι, ο Μπάμπης ο Ορφανός, κ.α.

Τα υδροφαντικά σύννεφά τους, όπως προειπώθηκε, ήταν απλά: μία αλυσίδα ή ένα «καπίστρι»⁹⁵ ζών. Περιέρχονταν όλο το κτήμα (εντός του οποίου έπρεπε να διερευνηθεί η πιθανότητα υπάρξεως υπογείων υδάτων) και μόλις πλησίαζαν στο κρίσιμο σημείο του, «εγύριζενε η αλυσίδα και τον χτύπανε απάνω στο χέρι, εγύριζε από δεξιά προς τα αριστερά». Αυτό ήταν το «σημείο» της υπάρξεως υπογείων υδάτων και εκεί έπρεπε να ανορύξουν πηγάδι. Μετά την ανεύρεση του χώρου επακολουθούσε ο υπολογισμός του τελικού βάθους του πηγαδιού και του βάθους στο οποίο ανέβλυζαν οι πηγές του νερού, οι «φλέες» (φλέβες) του. Στις περιπτώσεις αυτές η αλυσίδα περιστρεφόταν με την αντίθετη απ' ό,τι προηγουμένως φορά. Κάθε δέκα περιστροφές της ισοδυναμούσαν με βάθος ενός μέτρου. Οι πενήντα π.χ. αριστερόστροφες περιστροφές της σήμαιναν ότι οι πηγές του νερού βρισκόταν σε βάθος πέντε μέτρων.

Συμφώνως όμως προς άλλη μαρτυρία κατά τον υπολογισμό του βάθους στο οποίο θα ανευρίσκονταν οι υδάτινες πηγές, η φορά της περιστρεφόμενης αλυσίδας ήταν και πάλιν από δεξιά προς αριστερά. Αντίθετη φορά ακολουθούσε όταν συναντούσε στο υπέδαφος γρανίτες ή άλλα μεταλλεύματα.

Σε τι όφειλαν τη μαντική τους ικανότητα οι απλοί αυτοί άνθρωποι; «Λένε ότι είχανε μαγνήτη, οι ίδιοι, το 'χει το σώμα δώνε, έχει ηλεκτρισμό».

ιδ. κουρείς, κουρείο

Κουρείς στο χωριό ήταν ο Ν. Δημητροκάλλης (ο Μιχαλάκης, είχε το κουρείο



(Φωτ. 28)

του, το «βαρθέριό»⁹⁶ του, στο σημερινό ραφείο του Μαϊτού), ο Γ. Γεωργιάδης (ο γέρο—Αριστοτέλης), ένας Μικρασιάτης πρόσφυγας, ο Φαϊτζόγλου, που έμεινε στην Ποταμιά, και ερχόταν κάθε Σάββατο στο χωριό να κουρέψει την πελατεία του μέσα στον Λαγογιάννη (Τζουγκράνη) το μαγαζί, ο Ξυλουργός Γιάννης Λαγογιάννης, και τώρα μετά την εγκατάλειψη του επαγγέλματος απ' αυτόν, ο Μάρκος ο Βερύκοκκος, από τις Μέλανες. Πολλοί Γλιναδιώτες βέβαια προτιμούσαν καθ' όλην αυτήν την πε-

ρίοδο τους κουρείς της Χώρας, και αναμφισβητήτως σ' αυτούς τελικώς θα καταλήξουν όλοι, αφού κανένας τους μέχρι σήμερα δεν έχει ενδιαφερθεί να γνωρίσει τα μυστικά της εν λόγω τέχνης.

Τα σημαντικότερα από τα εργαλεία τους, εκτός του πάγκου, του καθρέπτη, της καρέκλας (ο Λαγογιάννης είχε ξύλινη πολυθρόνα), και της πετσέτας ήταν:

—η «κουρευτική» μηχανή του χεριού, που αργότερα έδωσε την θέση της στην ηλεκτρική. Στο μηχανισμό τους περνούσε η «σκάρα», που καθόριζε το διαφορετι-

95.—Μεσαιων. καπίστριον < λατιν. capistrum.

96.—Από το «βαρθέρης» (κουρείας) και αυτό από το ιταλ. barbiere.

κό ύψος κορμιματος των μαλλιών

—το ψαλίδι

—το ξυράφι (η «κάμα») ⁹⁷

—το λουρί, με το οποίο «μαλάκωναν» το ξυράφι, τον «πέρνανε τα γρέζια» ⁹⁸, τις επικίνδυνες αιχμηρές δηλαδή προεξοχές που δημιουργούσε το «ακόνιζμά» του επάνω στο «λαδάκονο» ⁹⁹, μικρή πέτρα σμυριγλιού με τη οποία ακόνιζαν το ξυράφι

—ο «ραδιστής» ή «ψιχαστήρας», ένα μπτονκάλι με «φούσκα», για να εκτοξεύει την κολώνια που περιείχε. (Στερεωτικό υγρό, που χάριζε συνάμα στιλνότητα στα μαλλιά, ήταν η «βιργιαδίνη» ¹⁰⁰

—ένα μικρό κύπελλο μέσα στο οποίο έβυναν την «πλάκα» του πρᾶσινου σαπουνιού και δημιουργούσαν αφρό του ξυρίσματος (φωτ. 28, 29).

Κάθε Σαββατοκύριακο το κουρείο είχε μεγάλη κίνηση. Οι Γλινιδιώτες, φρεσκοπλυμένοι και καθαροντυμένοι, περίμεναν τη σειρά τους να κουρευτούν. Εκεί εύρισκαν μία ακόμη ευκαιρία να μιλήσουν για τα προβλήματά τους, για την πολιτική κατάσταση, και να κάνουν το «κουτσοβολιό» και το κάθε λογιής «ξελέχι» ¹⁰¹ τους. Μεταβαλλόταν δηλαδή σ' ένα ακόμη καφενείο. Ο κουρέας επισκεπτόταν τους πελάτες του κατ' οίκον (για να τους κουρέψει) μόνο σε περιπτώσεις ασθενείας τους.

Τρεις ήταν οι κυριώτεροι τρόποι κουρέας: «γουλί» των πιτσιρίκων, που ήταν οικονομικότερο στους γονείς, αλλά και «ιδεολογική» απαίτηση κάποιων δύσκολων καιρών, «χαμηλά» («γεμάτος» ο σβέρκος) και «ψηλά» («τα παίρνανε» στο επάνω και το γύρω μέρος της κεφαλής).



(Φωτ. 29)

ΙΕ. ΑΓΩΓΙΓΙΑΤΕΣ

Ελάχιστοι ήταν οι Γλινιδιώτες, που, παραλλήλως προς το επάγγελμα του γεωργού, ασχολούνταν με τη μεταφορά ειδών στην ευρύτερη περιοχή του χωριού. Μετέφεραν μόνον πέτρες, τόσο για την οικοδόμηση οικιών, όσο και για την τοιχοποιία των πετρόκτιστων πηγαδιών του Λιβαδιού. Πολύτιμους βοηθούς είχαν ιδιόκτητα μουλάρια και γαϊδούρια. Το βαρύ μεταφερόμενο φορτίο το φόρτωναν επάνω σε «πετροξίλα», ένα από τη μία και ένα από την άλλη πλευρά του σα-

97.—Υποχωρητικώς από το καμάκι, και αυτό υποκοριστικό του αρχ. κάμαξ

98.—Γρέζος (από το ενετικό grezzo) είναι ο ακατέργαστος, ο τραχύς την επιφάνεια

99.—Είναι το αρχαιοελλ. ελαιακόνη

100.—Την αποκαλούν ακόμη «βιργιαδίνη» και «βιργιαδίνη». Γαλλικό brillante

101.—Το ρήμα είναι «ξελεχίζω» = ελέγχω, κατηγορώ (αρχ. εξελέγχω), η ελέγχουσα γυναίκα «ξελεχίστρα», «ξελέχι» η πράξη.

μαριού, και αναρτούνταν στα τέσσερα «σκαρβέλια»¹⁰² του. Το «πετρόξυλο» ήταν μία χονδρή σανίδα με δύο οπές κοντά στην άκρη της λεπτής τους πλευράς, και από μέσα τους περνούσε ανθεκτικότατο σύρμα, οι άκρες τῶν οποίων δενόταν κάτω από τη σανίδα. Ένας από τους αγωγιάτες, ο Βασίλης Σέξγης, είχε και κάρρο, ανοικτό, χωρίς προστατευτικά κιγκλιδώματα στο πλάι.

Πληρώνονταν «με το μεροκάματο», τόσο για την προσωπική τους εργασία, όσο και των ζώων τους. Η περιοχή του «Νιάφα», (οι «Νιάφιδοι») παρείχε εν αφθονία πέτρα, όλοι από εκεί φόρτωναν, και την μετέφεραν στο χωριό ή το Λιβάδι. Αλλά και τα βράχια του χωριού ήταν σημαντική πηγή, αφού πολλές κατοικίες του οικοδομήθηκαν με πέτρες που κόβονταν από τους εντός του ευρισκομένους πετρώλους.

Ιδιόμορφο εντελώς «αγώι»¹⁰³, αλλά πολύ περιορισμένης εκτάσεως, ήταν η μεταφορά προσώπων. Συνηθιζόταν κυρίως την ημέρα της εορτής του αγίου Ιωάννου του Προδρόμου, στις 29 Αυγούστου. Κάποιοι Γλιναδιώτες μετέφεραν με τα γαϊδούρια και τα μουλάρια τους από τη Χώρα στο ιστορικό μοναστήρι του Αγίου, και τανάπαλιν, τους προσκυνητές, έναντι ικανοποιητικού για την εποχή κομίστρου. «Θυμούνται που ο γέρος δε μου 'δωνε τη γαδάρα να κουβαλήσω κι εγώ καένα από τη Χώρα, αλλά μια φορά τονε γέλασα, τον 'πηρα τη γαδάρα, κι ήπτηρα κι εγώ κανα φράγο ετότες».

ιστ. σχόλιο για τη σχέση Γλιναδιωτών
και ελευθέρων επαγγελεμάτων

Απ' όσα αναπτύχθηκαν στο παρόν κεφάλαιο φαίνεται ότι η σχέση των παλαιών Γλιναδιωτών με τα λεγόμενα ελεύθερα επαγγέλματα ήταν αρνητική, όχι όμως και αναιτιώδης, αφού μπορούμε να επισημάνουμε τις βασικές αιτίες αυτής της ασυνάφειας. Είπαν για το θέμα οι ίδιοι:

«Η αγροτική ζωή είχε μια σιγουριά, φτωχά εξούσανε, αλλά ήβγανενε κι είχενε το γέννημά¹⁰⁴ δου, τσι πατάτες, τα φασόλια, τα πάδα δου. Πάρε το βάρβα μου το Κοδό που 'τανε χτίστης. Είχενε μια περουνόια εξατελειμμένη, τσι φτώχειας ήτανε το μεροκάματό δου, τσι φτώχειας ήτανε κι οι μαστόροι. Πιάσε το Γιάκουμο το Μαραδό, μην αξανόεις σήμερα που 'ρθενε η εξέλιξη, εδούλειγγε ο άνθρωπος και στα χωράφια, ήκανενε και κάτι βαλλώματα σ' τσι πόρτες. Είδα να βγάλει ο άνθρωπος, πόρτες εκάνανε τότες; Δεν είχενε οικοδόμηση, μια δόρτα όλο το χρόνο. Μην αξανόεις που σήμερα παίρνουνε μια οικοδομή και θέλει τρία εκατομμύρια να τη δελειώσεις. Γι' αυτό δεν εμαθαίνανε τέχνες. Τώρα ήπρεπενε να μάθουνε, μα δε τζι μαθαίνουνε. Γι' αυτό δεν υπάρχει μεσ' το χωριό ούτε κουρείο, ούτε φούρνος, ούτε γύφτικο, ούτε τίποτα. Όσο για τσι Αγερασινώτες που μας σε ρωτάς, εντοί δεν είχανε γήδες¹⁰⁵ να δουλέψουνε, δεν είχανε νερά, χωράφια είχανε πιο πολλά, αλλά ξερά, κανκαράκια είχανε, όλο βουιναλάκια, ενώ εμείς επέσαμε μεσ' το αφάλι¹⁰⁶ του Λιβαδιού, γι' αυτό εγίνανε επαγεσματίες. Ήτανε φτωχοί και εκάνανε μεροκάματα, υδραυλικοί, μηχανικοί, ηλεκτρολόγοι. Εμείς σημε-

102.—Τα τέσσερα ξύλινα (σπανίως σιδερένια) άγκιστρα (οι προεξοχές των «παϊδιών» του σμαριού), στα οποία περνούσαν το σχοινί και φόρτωναν. Βλ. σελ 204

103.—Αρχαιοελλ. αγώιον

104.—Αρχαιοελλ. γέννημα, ο καρπός. Εδώ η παραγωγή καρβαριού

105.—Εννοεί γη, εδάφη, χωράφια, (η γη, οι γήδες)

106.—Το κέντρο, τον ομφαλό του Λιβαδιού. Μεσαίον. αφάλι < μεταγ. ομφάλιον < αρχ. ομφαλός.

ρα εγίναμενε εργάτες στ' Αγερσανί, ενώ εμείς όλοι εντοί παλιά τσι 'χαμενε δού-
λοι, τσι κοροϊδεύαμενε που 'χανε κάτω σ' τσι Αλνικήδες ¹⁰⁷ χωράφια γεμάτα αρμυ-
ρόχορτα, και τώνε λέαμενε: με τα τζένερα; Άσε που επείνασενε το ένα τρίτο του
Αγερσανιού τη Γατοχή, σα δη Γόρωνο ¹⁰⁸».

Οι αφηγηθέντες τα παραπάνω δεν έχουν μελετήσει τον Lucien Febvre, τον
Labrousse, τον Braudel, ούτε φυσικά μαρξιστικές οικονομικές ανάλυσεις. Όμως,
κατά την άποψή μας, έθεσαν «τον δάκτυλον επί των τύπων των ήλων». Γιατί να
ασχοληθούν με χειρωνακτικές τέχνες, εφ' όσον υπήρχε το Λιβάδι; Γιατί να εγκα-
ταλείψουν την ασφάλεια που τους παρείχε η λιγοστή (για τους πλείστους), αλλά
ικανοποιητική (με τα δικά τους κριτήρια) παραγωγή; Υπήρχε κάτι σταθερό (και
εξ ίσου προσοδοφόρο) στα ελεύθερα επαγγέλματα;

Η σύγχρονη ιστορική θεώρηση των κοινωνιών απαιτεί τη μελέτη διαφόρων
παραγόντων που καθορίζουν τη μορφή τους, τη συνοχή τους, τις τυχόν μεταβο-
λές τους. Και στην περίπτωση του Γλινάδου ο γεωγραφικός παράγων ήταν καθο-
ριστικός. «Εμείς επέσαμενε μεσ' το αφάλι του Λιβαδιού», δηλαδή στο ευφορότερο
τμήμα του, μας είπαν. Είχαν και τον Περίτση ¹⁰⁹, το ζωοδότη ποταμό τους, το
θανιάσιο κλίμα τους. Οι γείτονές τους Αγερσανιώτες είχαν την ατυχία (;) να
τους διανεμηθούν τα άγονα τμήματά του, γεγονός που τους ώθησε στα χειρωνα-
κτικά επαγγέλματα. Μα ο γεωγραφικός παράγων επιδρά και συναρτάται με τον
οικονομικό, τον κοινωνικό, τον πολιτιστικό, με τη μορφή της οικονομίας δηλαδή
ενός τόπου, τις κοινωνικές του δομές, το πολιτισμικό του επίπεδο, την ιδεολογία
και τον χαρακτήρα του λαού του. Παράδειγμα αυτών των αλληλεπιδράσεων πα-
ρουσιάζουμε σε άλλο σημείο αυτού του βιβλίου, με αφορμή την αποκλειστική
καλλιέργεια του κρατικού πατατοσπόρου ¹¹⁰. Πόσες αλλαγές έφερε στην εν γένει
ζωή του χωριού; Τεράστιες. Το ζητούμενο είναι πόσες θα φέρει ακόμη, ερώτημα
που σχετίζεται με τη συνέχεια του σχολίου.

Αλήθεια, αν οι παλαιοί Γλιναδιώτες είχαν πολλές ουσιαστικές αιτίες να μη
στραφούν στις χειρωνακτικές τέχνες, γιατί οι σημερινοί νέοι στέκονται απαθείς
εμπρός στο (απεικταίο) οδυνηρό μέλλον που προοιωνίζεται η δραματική συρρί-
κνωση της καλλιέργειας του πατατόσπορου, της ζωής τους δηλαδή; Γιατί οι αρ-
μόδιοι δεν ενεργοποιούνται; Η παρατεταμένη τα τελευταία έτη ανομβρία θα εί-
ναι η χαριστική βολή; Θα γίνουν σερβιτόροι στα καταστήματα της Χώρας ή θα
έχουν την ατυχία να γνωρίσουν την εσωτερική μετανάστευση, που το ευφορότατο
Λιβάδι απέτρεψε τη δεκαετία του '50; Θα προτιμήσουν άραγε να γίνουν σερβιτό-
ροι και «λατζέρηδες» ή ξυλουργοί, ράπτες, μηχανικοί, κουρείς, ηλεκτρολόγοι, αρ-
τοποιοί, που τόση ανάγκη τους έχει το χωριό; Οι άλλοτε υπερήφανοι Γλιναδιώ-
τες (μήπως κι εδώ υποκρίπτεται αιτία);, που, όπως είπαν, είχαν «δούλους», θα
προτιμήσουν να γίνουν οι ίδιοι «δούλοι» των άλλων ή αφέντες στην εργασία
τους; Ο χρόνος θα δείξει ¹¹¹.

107.—Στην περιοχή της Αλνικής (αρχ. αλνός), του θανιάσιου πρώην υδροβιότοπου, μέρος του οποίου
έγινε αεροδρόμιο (Αλνική — Αλνικήδες, όπως γη—γίδες)

108.—Ένα από τα «ψηλά χωριά» της (ορεινής) Νάξου. Την περίοδο της Κατοχής ο πληθυσμός της υ-
πεστή τα πάνδεινα από την πείνα. Βλ. και χάρτη, σελ. 658

109.—Ο Βίβλινος ή Περισσός ποταμός, ο Περούτζης των παλαιότερων εγγράφων. Πολλάκις τον ανα-
φέρω (δικαιώς) ως «Νείλο του Λιβαδιού»

110.—Βλ. παρακάτω, σελ. 156, 157, 161 κ.α.

111.—Βιβλιογραφία συγκριτικού για τα επαγγέλματα γενικώς μπορεί ο ενδιαφερόμενος να βρει
στους Στ. Ημελλο—Αικ. Καμηλάκη, ό. π., σσ. 225, 232, 236, 281, και στον Δημ. Λουκάτο, Εισαγωγή
στην Ελληνική Λαογραφία, Αθήνα 1985', σσ. 177—178 και 312—313.

6. ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ

Α. Αγροτικές ασχολίες

α. κριθαροκαλλιέργεια

—σπορά

Οι Γλιναδιώτες έσπερναν συνήθως «γεννήματα» (κριθάρια) και σπανιότερον «σταρομίγαδο», δηλαδή σιτάρι με κριθάρι ή σιτάρι με σικάλη. Τα πρώτα ευδοκιμούσαν περισσότερο στα «δυνατά»¹ χωράφια, ενώ τα δεύτερα στα «ελαφριά». Η προετοιμασία του σπόρου γινόταν αρκετές ημέρες πριν την σπορά. Τον φύλαγαν καθαρισμένο σε πιθάρια ή σε τσουβάλια. Στο επάνω μέρος του πιθαριού τοποθετούσαν φύλλα συκιάς, που τα κάλυπταν με άμμο θαλάσσης, για να τον προφυλάξουν από τις «πεταλούδες» (το «μαμοούνι») που τον κατέτρωγαν, αν αφήνονταν ανεμυόδιστες. Μέσα στο κριθάρι έχωναν, για να ωριμάσουν, τα «αουράχλαδα» (τα στυφά αχλάδια) και τα ρόδια, για να συντηρούνται. Έχουμε την εντύπωση ότι κάποιο πολύ παλιό ευετηρικό έθιμο υποκρύπτεται στις ενέργειες αυτές, που όμως έχει χάσει την αρχική του σημασία και διατηρεί μόνο το τυπικό του μέρος. Τα «αουράχλαδα» τα τοποθετούσαν για να «προκαλέσουν» την ανθεκτικότητα των γεννημάτων τους, για να παραμείνει ο σπόρος τους απρόσβλητος από τα έντομα και «δούρος», όπως τα σκληρά αχλάδια, τα δε ρόδια, για να καρπίσει και να πολλαπλασιαστεί ο σπόρος, όπως τα πολυπληθή «σπυριά» τους, αφού είναι γνωστό σε μας, από άλλες περιπτώσεις, ότι το ρόδι ήταν σύμβολο γονιμότητας και ευκαρπίας.² Απόδειξη της παραπάνω απόψεως αποτελεί το γεγονός ότι αντί των προαναφερθέντων μερικοί τοποθετούσαν μέσα στο σπόρο ένα «βωλάρι» (μια μικρή στρογγυλή πέτρα) για τον ίδιο ακριβώς σκοπό.

Ο σπόρος, πριν μεταφερθεί στα πιθάρια, ήταν αποθηκευμένος, σε ιδιότυπους «λάκκους». Άνοιγαν ένα λάκκο, σχήματος κώνου, με τη μικρή βάση προς τα κάτω και την ανοικτή προς τα επάνω, τον «έντναν» με άχυρα γύρω—γύρω, σε πάχος τρεσάρων περίπου δακτύλων, και έρριχναν το κριθάρι, που «εγέμιζε το λάκκο και ήκανενε και τούρλα από πάνω, σα δη σκεπή του μύλου». Κάλυπταν το προεξέχον κριθάρι με άχυρα και χώμα, και επιπροσθέτως τοποθετούσαν φρύγανα, για να μη σκαλίσουν οι κότες και αποδεκατίσουν τον καρπό. Από εκεί τον μετέφεραν με τα πρωτοβρόχια στα πιθάρια ή στο «ροό»³. Όταν καθάριζαν το «λάκκο» —αποθήκη, σχημάτιζαν στην είσοδό του ένα σταυρό με τα ψίχουλα του αντιδώρου της Μ. Πέμπτης, το οποίο φύλασσαν καθ' όλο το έτος στα εικονίσματα της οικίας, και σιγονιθύριζαν την παρακάτω ευχή:

Άγιοι Απόστολοι Μεγαλουργοί, τσι Παραδείσουν οι φρουροί,
σας παρακαλώ θαναματοურγήστε και το γέννημα μου σώστε.

«Λάκκοι» υπήρχαν σε πολλά σημεία του χωριού. Ανάμνησή τους αποτελεί το

1.—Έχουν «γερό χώμα, σκληρό, πιο άγριο» και συγκρατούν τα νερά του ποτίσματος, εν αντιθέσει προς τα αμέσως παρακάτω αναφερόμενα «ελαφριά», τα ονομαζόμενα και «αμμονιές», «αμμονδερά».

2.—Βλ. Στίλπωνος II. Κυριακίδου, Τα σύμβολα εν τη ελληνική λαογραφία, Λαογραφία 12 (1938—48) 2α.—Βλ. Ν. Σφρακιανού, Παραδοσιακή τεχνική και έθιμα της καλλιέργειας και της αποθήκευσης του κριθαριού στη Νάξο, Λαογραφία 32, σσ. 392—97.

μέχρι και σήμερα υφιστάμενο τοπωνύμιο «Λάκκοι», στη βόρεια είσοδό του. Υπήρχαν επίσης στην περιοχή του «Φούρνου» και στη θέση που σήμερα ευρίσκονται τα σπίτια του μακαριτή του Μανόλη του Καμπίτη - Χοντρού, του Γιάκου-μον του Κουλαμπά, του μακαριτή Νικόλα Δημητροκάλλη—Ντανά.

Αρχές φθινοπώρου άρχιζε η προετοιμασία των χωραφιών που επρόκειτο να σπαρούν. Αν ήταν σπαρμένα και το προηγούμενο έτος σιτηρά, έπρεπε να «καματεντούνε»³, και μετά να «ανεχιστούνε»⁴, δηλαδή να οργωθούν ξανά, για να διαλυθούν οι βώλοι και η «ράπη»⁵. Όσοι είχαν τη δυνατότητα έρριχναν και λίγη κοπριά, κυρίως απ' αυτήν του οικιακού «κοπρόλακκου». Αν η προηγούμενη καλλιέργεια ήταν «καλλουργιά»⁶ (μποστάνια, ντομάτες, γλυκοπατάτες, φασόλια) τα καθάριζαν από τα υπολείμματα της και αναγκαστικά τα έσπερναν σιτηρά, αφού τα «καματεύανε» μία φορά.

Ο χρόνος της σποράς δεν ήταν ορισμένος. Εξαρτιόταν από τις καιρικές συνθήκες και τη σύσταση του εδάφους του υπό σπορά χωραφιού. Το Λιβάδι και τα «γερά» χωράφια έπρεπε να σπαρούν το Νοέμβριο, γιατί το «γέννημα αφηλώνει και δε γάνει καρπό». Τα «σαβούρρικα»⁷ τα έσπερναν νωρίτερα, κατά τον Οκτώβριο. Ελάχιστες φορές έσπερναν τον Σεπτέμβριο, γιατί γνώριζαν ότι τις προσωρινές καταιγίδες του διαδέχονταν ξηρασία, και τα σπαρτά κινδύνευαν να «φασοποριάσουνε»⁸. Έπρεπε πάντως στις 21 Νοεμβρίου να είχαν σπείρει το μισό τουλάχιστον σπόρο, γι' αυτό την εορτή των Εισοδίων της Θεοτόκου την αποκαλούσαν «τοι Μεσοσπορίτισσας»⁹.

Προς ευόδωση του μόχθου τους και για την ποθητή σε όλους ευκαρπία ήταν απαραίτητη η Θεία βοήθεια. Ήταν αδιανόητο να μην καταφύγουν σ' αυτήν στο ξεκίνημα της νέας σοδειάς, από την οποία εξαρτιόταν ολόκληρη η ζωή τους. Για το λόγο αυτό στις 14 Σεπτεμβρίου, την ημέρα της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού¹⁰, «επαένανε στην εκκλησιά ένα σακκουλάκι σπόρο και το εβλόγανε ο παππάς. Μετά ερρίχνανε το διαβαζόμενο σπόρο μέσα στο πιθάρι ή το τσουβάλι, για να βλογηθεί και να καρπίσει. Ερρίχνανε και λουλουδία του Επιτάφιου μέσα, που τα φυλάανε στα εικονίσματα». Τη θεϊκή βοήθεια επικαλούνταν και η οικοκυρά, η οποία σταύρωνε τον εξερχόμενο προς σπορά σύζυγό της παρακαλώντας:

Σταυρώνω σε, ξανασταυρώνω σε, ξαναμασταυρώνω σε,
Χριστέ και Παναγιά, θεριμά παρακαλώδας Σε
δωσ' του, Θεέ Μεγαλοδύναμε, δύναμη και φώτιση
σα δού αι-Γιάννη του Προδρόμου τη φρόνηση.

Αν η επίκληση της Θείας αρωγής ήταν υψίστης σημασίας γι' αυτούς, άλλο τόσο σχεδόν έδιδαν σημασία σε προλήψεις και δεισιδαιμονίες σχετικές με την ημέρα της σποράς, και το πρώτο πρωϊνό συναπάντημα. Δεν έσπερναν λοιπόν ποτέ Τρίτη, και πρόσεχαν πολύ το πρώτο πρόσωπο που θα συναντούσαν. Αν το θεωρούσαν «γρουκοιζίκο» επέστρεφαν στην οικία τους και ξανάβγαιναν μετά από λίγο, το ίδιο συνέβαινε αν συναντούσαν χήρα γυναίκα. Ο φόβος ήταν κοινός και

3.—Να οργωθούν δηλαδή. Αρχαιοελλ. καματεύω, κάματος το όργωμα

4.—Αρχαιοελλ. ανεχίω, εδώ «ανεχώνω»

5.—Βλ. σημ. 92, σελ. 62

6.—Για τη λέξη βλ. Γ. Χατζηδάκα, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, 2, 504

7.—Από το σαβούρα < μεσαιων. σαβούρα < λατιν. saburra + την κατάληξη -ικος. Είναι τα διηρητα χωράφια

8.—Να γίνουν οι σπόροι τους «κουφίοι»

9—10.—Βλ. παρακάτω, σσ. 454—455.

στις δύο περιπτώσεις: το γέννημα που επρόκειτο να σπείρει εκείνη την ημέρα, όταν μεγάλωνε, θα «γέμιζενε όλο δανυλό» (άνθρακα, την νόσο των σιτηρών). Άλλοι, για να αποφύγουν οποιοδήποτε συναπάντημα, «εβγάνανε το σπόρο όξω σ' τσι δύο τα μεσάνυχτα, για να μη δωνε φέρουνε γρουσουζιά». Επιθυμώντας δε να «εκβιάσουν» την καλή σοδειά «αφήνανε μερικοί αξύριστα τα γένεια δωνε, για να προσοδέψει ο σπόρος και να φτυρώσει πυκνά, σα γι' εντά».

Φτάνοντας στο χωράφι του ο ζευγάς, αφού ξεφόρτωνε τα τσουβάλια με τον καρπό, «ήξεφενε» ¹¹ τα αροτριώντα υποζύγια του, που ήταν παλαιότερον δύο βόδια. Αργότερα τη θέση τους πήραν ισάριθμα μουλάρια ή γαϊδούρια. (Η έκφραση «κάνω ζευγάρι» ¹² ή το ρήμα «ζευγαρίζω» προέρχεται από το ζευγάρι των αροτριώντων ζώων. Σημαίνει δηλαδή οργώνω με ζεύγος βοδιών). Τα «ζεφενε» περνώντας στους τραχήλους τους το «ζυό» ¹³ και δένοντας τις ξύλινες «ζεύλες» ¹⁴ του κάτω από το λαιμό τους. Έπειτα προσάρμοζε το ξύλινο ησιόδειο άροτρο στο «ζυό» δένοντάς το επάνω του με το «ζυόλουρο» ¹⁵, και στρεφόμενος προς ανατολώς έκανε το σταυρό του παρακαλώντας

όσοι σπόροι πέσουνε
τόσοι τόννοι να βγουνε

Από τις πρώτες του φροντίδες ήταν να χωρίσει με αυλακιές το χωράφι σε «σφήρες» ¹⁶, λωρίδες γης πλάτους δύο περίπου μέτρων, για να ρίξει κανονικά και ομοιόμορφα το σπόρο, ούτως ώστε να μη μένουν τμήματα του χωραφισμού, έστω και μικρά, άσπαρτα. Κατόπιν έρριχνε το σπόρο, με σταθερό βήμα και συνεχή ρίψη. «Για να σπείρεις πρέπει να 'σαι παιδεμένος. Την ώρα που ρίχνεις τη χειριά, πρέπει να σαρταίνει ¹⁷ ο σπόρος, να ανοίει, να μη βέφτει σωρός χάμω. Πρέπει να ξέρεις και το χωράφι σου. Αμα είναι δυνατό, θέλει λίγο σπόρο, γιατί έχει δύναμη πολλή και το 'ερφώνει, βγάνει πολλά γογύλια ¹⁸. Αμα είναι σαφονόρικο, θέλει περισσότερο σπόρο, γιατί δεν έχει δύναμη».

—Θερισμός

Ο κατ' εξοχήν μήνας του θέρους («θέριζμα» το ονομάζουν οι χωρικοί του Γλινάδου) ήταν ο Μάιος. Μέχρι τις 25 του ιδίου μηνός έπρεπε να είχε τελειώσει, γιατί μετά την ημερομηνία αυτή «επέτανε το γέννημα, ήσπανε» και διασκορπίζονταν στο έδαφος, με σημαντικές απώλειες στην παραγωγή.

Υπήρχε η συνήθεια «να ρίχνει τσι πρώτες δραπεανιές ¹⁹ ο νοικοκύρης και τελευταία, που θέλα να τελειώνομενε, αφήνανε καμμιά δεκαριά δραπεανιές να τσι ρίξει πάλι ο ιδιοκτήτης, για να 'ναι και τον χρόνου, για το καλό».

Πολύ παλαιότερον φαίνεται ότι δε थेρίζαν όλο το χωράφι, αλλά άφηναν ένα μικρό «καδουνάκι» ²⁰ δον αθέριστο, για το καλό, λέει». «Οι καταλειπόμενοι κατά το έθιμον τούτο τελευταίοι στάχνες αθέριστοι», γράφει ο καθηγητής κ. Στ. Ήμελλος, «έχουν προφανώς συμβολικήν σημασία ..., παραμένει ούτως εν τω αγρώ η

11.—Αρχαιοελλ. ζεύγνιμι. Το ζέφω δηλ. σχηματίσθηκε κατά τα έβρεξα - βρέχω, έτρεξα - τρέχω, έθρεψα - τρέφω. Βλ. και Γ. Χατζηδάκι, Μεσαιωνικά..., Α', 283

12.—Υποκοριστικό του αρχ. ζεύγος

13—14—15.—Για τα εξαρτήματα αυτά των ζώων βλ. σσ. 180—181

16.—Αρχαιοελλ. σφήρα

17.—Πηδά, ιταλ. saltare

18.—Υποκοριστικό του αρχ. γογγύλι

19.—Δραπεανιές (δρεπάνι, αρχ. δρέπανον <δρέπω)

20.—Μία μικρή του γωνία (ιταλ. cantone).

δύναμις της βλαστήσεως, ο εφορεύων αυτήν δαίμων, όστις θα φέρει την αναζωογόνηση της βλαστήσεως του σπόρου κατά το επión έτος»²¹. Ήταν λοιπόν ένα είδος προσφοράς προς εξευμενισμόν όλων εκείνων των στοιχείων και των «πνευμάτων», τη βλαβερή των οποίων επίδραση παντοιοτρόπως προσπαθούσαν να αποφύγουν.

Οποιασδήποτε ενεργείας προηγείτο, φυσικά, η δραματική επίκληση του Θείου για αρωγή και βοήθεια στο επίπονο έργο που σε λίγο θα άρχιζε:

Άγιοι Απόστολοι θεριστάδες²² και στο γόζμο δουλευταδες,
δώστε δύναμη σε μένα να τελέψω τη χωράφα

Στο θέρος έπαιρνε μέρος όλη η οικογένεια, ακόμη και τα μικρά παιδιά, έστω κι αν θέριζαν με το πικρόνι, αντί του κυρίου, αλλά δυσχερήστων γι' αυτά εργαλείων, του «δραπανιού»²³. Όταν οι προς θερισμό εκτάσεις ήταν μεγάλες έπαιρναν εργάτες ή καλούσαν συγγενείς και φίλους, και βοηθούσε ο ένας τον άλλο. Αρχίζουν την εργασία τους πολύ πρωί «για να μη τσι τρώει ο ήλιος, και για να μη σπα το γέννημα και σκορπά, άμα ήτανε και παραγινωμένον».

Ο θερισμός ήταν από τις πλέον επίπονες γεωργικές εργασίες. Ο καντερός ήλιος του καλοκαιριού, η άπνοια που συνήθως επικρατούσε, ο επιβαλλόμενος από το χρόνο που πίεζε γρήγορος και συνεχής ρυθμός, τον καθιστούσαν πολλάκις εφιαλτικό. Τα «σκιάδια»²⁴ των ανδρών, των γυναικών οι «κουκούλλες»²⁵, με το μαντήλι να τις σκεπάζει και να δένει κάτω από το λαιμό τους, το δροσερό νερό του «πηαδιού» ή της «λαήνας», σκεπασμένης σε μιαν άκρη του χωραφιού, ήταν τα μόνα μέσα που διέθεταν για να αντιπαραβούν τα στοιχεία της φύσης και τον εξανθεωτικό κάματο τους. Όλοι περίμεναν το μεσημεράκι να πάρουν μια ανάσα, να ξεκουραστούν λίγο, και να γευματίσουν με το λιτό τους φαγητό: ντομάτα, τυρί, ελιές, «δοματίζοιλο» (τηγανητό με αβγά «γλινερό») και καμμιά ρέγγα. Τυχεροί ήταν εκείνοι που μετά από το σύντομο γεύμα τους είχαν το χρόνο να αναπαυθούν για λίγο στη δροσιά του «καλαμιου»²⁶ ή κανενός δένδρου, γιατί ο αγώνας τους θα συνεχιζόταν μέχρι αργά το βράδυ, «ίσαμε που εβλέπανε να θερίζουνε».

Τα σιτηρά δεν τα έκοβαν «καταγής», αλλά 15—20 εκατοστά από το έδαφος. Μόλις έκοβαν 4—5 «φουχιές», τα έδεναν σε «χερόβολα»²⁷. Μάζευαν με το δρεπάνι τα κομμένα φυτά, «ηβγάνανε από το γώλο με το χέρι γέννημα ή σίκαλη, εδένανε τα φουχιές χερόβολο, και το αφήνανε απίσω δωνε, χάμω, κώλον—μύτη»²⁸. Άμα είχανε αργατιάκι,²⁹ τα δένανε από πίσω δωνε οι γυναίκες, για να μη χασομερούνη οι άδρες που θερίζανε».

Με τα χερόβολα σχημάτιζαν τη «θεμωνιά». Άλλοι «εθεμωνιάζανε» αμέσως και άλλοι μετά 10—15 ημέρες, κυρίως όταν το κριθάρι «εβάστανε» ακόμη, ήταν δηλαδή κάπως χλωρό, και «ήπρετενε να τραβήξει, να ξεραθεί καλά — καλά». Αν το αλώνι, δίπλα στο οποίο ορθώνονταν η θημωνιά, ήταν μακριά, κουβαλούσαν στους ώμους τους τα χερόβολα δεμένα (10—15 μαζί) με σχοινί, αν όμως ήταν

21.—Περιοδικό Ναξιακά. τ.6. (1986), σελ. 54. Βλ. και Αγγ. Δευτεριού, Αρχαίονες αναίμακτες θυσιες..., ό.π., σ. 267

22.—Αξιοσημειώτ η ταύτιση των Αγίων με θεριστάδες, όπως και του αγίου Βασιλείου με γεωργό (βλ. σσ. 612—614)

23.—Βλ. σημ. 19 του παρόντος κεφαλαίου

24.—25.—Βλ. κρη. Ενδυμασία σελ. 108

26.—Η συστάδα των καλαμιών, «καλαμοί» και «καλαμωνόδοι» στον πληθυντικό. Βλ. σσ. 197—198

27.—Μεσαιων. χερό—βολον

28.—Οι ριζες του ενός με τις κορυφές του άλλου. Η ίδια έκφραση και για τον τρόπο που κοιμούνται, τα πόδια του ενός στο κεφάλι του άλλου

29.—Εργάτες επί πληρωμή δηλαδή.

κοντά, τα μετέφεραν με τα χέρια τους λίγα—λίγα. Τα σιτηρά έμεναν «θεμωνιάζ-μένα» 20 περίπου ημέρες, μέχρι και ενάμισυ μήνα, οπωσδήποτε όμως έπρεπε να «αλωνευτούνε» μέχρι του Κληδόνου (23 Ιουνίου). Μέχρι τότε τα φύλαγε από κάθε επιβουλή και τα ευλογούσε ο σταυρός που τοποθετούσαν επάνω στη θημωνιά. Παρ' όλα αυτά όμως μερικοί τον αγνοούσαν και κατέφευγαν στο ανόσιο έργο τους. Είχαν δυστυχώς συμβεί και τέτοια περιστατικά. 30 Μόνο ελαφρυντικό τους η πείνα, που ξεστρατίζει και «παραλλάσσει φρένας χρηστάς»...

Όσο προσεκτικοί και να ήταν οι «θεριστάδες», πάντα κάποια ποσότητα από τις «κεφαλές» των κριθαριών θα έπεφταν στο χώμα. Ούτε κι αυτές όμως πήγαιναν χαμένες, αφού πολλές γυναίκες τις μάζευαν για τις κόττες τους, εκτός εάν τις άφηναν για τους δυστυχείς (τα κατοχικά χρόνια) «Απανωχωριανούς», που γυρίζοντας ολημερίς το Λιβάδι, γέμιζαν τα τσουβάλια τους γεννήματα από τις «κεφαλές» και τα κοιβαλούσαν στα ορεινά χωριά τους, για να θρέψουν τις οικογένειές τους που πεινούσαν και πέθαιναν από αστία. (Δεν ήταν όμως αυτή η μοναδική προσφορά των Γλιναδιωτών. Πόσες φορές, αργότερα, κατά τα αλωνίσματα, δεν γέμισαν τα τσουβαλάκια τους γέννημα, δείχνοντας υψηλά αισθήματα αλτρονισμού στις δύσκολες για όλους εκείνες ώρες;).

Ολοκληρώνουμε την ενότητα αυτή με κάποιες δεισιδαιμονικές αντιλήψεις σχετικές με το θέρος. Αφέφενγαν να το αρχίσουν Τρίτη ή Σάββατο, ενώ σε αντίθεση με τους κατοίκους των ορεινών χωριών, δεν πρόσεχαν να είναι το φεγγάρι «ξημερωμένο».

—τα αλώνια

Υπήρχαν αλώνια μόνιμα, στα «κανκάρια» συνήθως, και άλλα που δημιουργούνταν πρόσκαιρα στα λιβάδια για να καλύψουν τις ανάγκες του συγκεκριμένου έτους. Τα πρώτα κατασκευάζονταν ως εξής: αφού επεσήμαιναν το χώρο του προς δημιουργία αλωνιού, έσκαβαν στο μέρος αυτό λάκκο κυκλικό, βάθους 25 εκατοστών και ακτίνας δύο μέτρων περίπου. Τριγύρω στην περιφέρειά του τοποθετούσαν όρθιες πέτρες, περιφράζοντάς το μ' αυτόν τον τρόπο, αφ' ενός για να μην πέφτουν μέσα χώματα από το γύρω χώρο, αφ' ετέρου για να μην διασκορπίζεται το γέννημα κατά την ώρα του αλωνίσματος. Το προστατευτικό αυτό μικρό τείχος ονομαζόταν «αδράλικας» 31. Ο χώρος των αλωνιών των λιβαδιών καθοριζόνταν είτε κατά το χρόνο της σποράς των σιτηρών ή μετά το θερισμό τους. Συγκεκριμένα «οδο εσπέρναμενε το κριθάρι, εσουργίζαμενε 32 ένα μέρος, εβάναμενε ένα σταυρό στη μέση ή ένα γαλάμι, κι εξέραμενε ότι εδώ θα γίνει το αλώνι. Άλλη φορά πάλι μετά το θέριζμα εξεραπιζαμενε ένα γομμάτι, το καθαρίζαμενε και κάναμενε εκεί το αλώνι. Δίπλα θα στήναμενε τη θεμωνιά».

Η προετοιμασία όμως των αλωνιών για να επιτελέσουν το ρόλο τους ήταν κοινή, είτε ήταν μόνιμα, είτε όχι. Κύριο μέρος της αποτελούσε το «βουδάμα» 33 τους, που αποσκοπούσε στο να αποκτήσουν συμπαγή βάση, ούτως ώστε να μην

30.—Βλ. εκτενέστερα στις σσ. 227—229

31.—Πιθανώς από το ουσιαστ. αδράλα, που στην Απειράνθο Νάξου σημαίνει πέτρα, λίθος μικρός και σκληρός, εγκατεσπαρμένος στους αγρούς. Περβλ. αδράλο (γής), αδραλότοπος, αδραλόχινο (χονδρό χιόνι, όχι «στούπα») και το επίθ. αδραλωπός (αδράλα + -ωπός)

32.—Στρώνανε με τη «σουριά», τη σβάρνα Βλ. σσ. 183—84

33.—Το ρήμα είναι «βουδώνω» (χρίω με «βουδιές», κόπρανα των «βουδιών», των αγελάδων). Η διαδικασία αμέσως παρακάτω.

αναμειγνύονται πέτρες και χώματα με το αλωνισμένο κριθάρι. Η διαδικασία αυτή γινόταν ως εξής: «εμαζεύανε τσι βουνιές τσι χλωρές ένα σωρό μεσ' το αλώνι κι εχύνανε απάνω δώνε νερό. Ένας αξυπόλητος τσι πάτιε και τσι λυνωνε σα γαλαχτιά. ³⁴ Μετά με μια σαρωνιά από καλωνιά ³⁵ ή σκινιά ή πλωνε νερό το βορτό σ' όλο το αλώνι. Το βούδωμα το κάναμεν από βραδύς, και μέχρι τσι δέκα το άλλο πρωί που αλωνεύαμεν είχεν τραβήξει και ήτανε έτοιμο. Για να μη τραβήξει πολύ και σκάσει, ερρίχνανε, μόλις το τελειώναμεν, μερικά χερόβολα απάνω δου. Άμα εστέγγωνε καλά, εγίνουσανε σκληρό σα αζιμέδο, και δεν ήσπανε καθόλου. Βούδωμα στα λιβαδοχώματα δεν εκάναμεν, μόνο εκαταβρέχαμεν το αλώνι και το πατούσαμεν»

—το αλώνισμα

Μήνας του αλωνίσματος ήταν ο Ιούνιος με καταληκτική ημερομηνία (αν και δεν τηρούσαν από όλους) την 23η ημέρα, όπως προαναφέρθη.

Τον αλωνίσματος φυσικά προηγούνταν το στρώσιμο του αλωνιού με τα «χερόβολα», το «φόρτωμα» του, όπως χαρακτηριστακά το ονόμαζαν. Αρχίζουν να το «φορτώνουνε» από την εσωτερική του περιφέρεια, τοποθετώντας τα «χερόβολα» αυτά (και μόνον αυτά) οριζόντια, με τις «κεφαλές» προς τα μέσα, για να μη διασκορπίζεται ο καρπός τους εκτός αλωνιού. Τα υπόλοιπα τα τοποθετούσαν όρθια. Το «φόρτωμα» άρχιζε περί το λυκαυγές, όταν τα «χερόβολα» ήταν ακόμη υγρά από τη «θάννιση» της νύκτας και δεν «εμιαδούσανε», ενώ το αλώνισμα άρχιζε λίγες ώρες μετά, κατά τις δέκα το πρωί, επειδή έπρεπε να «πιρώσει» το γέννημα, «για να κόβεται πιο εύκολα».

Αφού «φορτώνανε» το αλώνι, οδηγούσαν μέσα σ' αυτό τα ζώα για να αρχίσει το αλώνισμα. Χρησιμοποιούσαν βόδια, μουλάρια και γαϊδούρια, δεμένα το ένα δίπλα στο άλλο, έχοντας μάλιστα κλειστό το στόμα τους με τα «στομόχια» ³⁶, για ευνοήτους λόγους, που οι ίδιοι έφτιαχναν με «βούζλα» ή με τις ίνες κοπανισμένου «αθάνατου». Στο μέσον του αλωνιού «εκρατίε» συνήθως αγελάδα ή γαϊδούρι. Ενώ δηλαδή τα υπόλοιπα ζώα έκαναν μικρούς ή μεγάλους κύκλους, αναλόγως της αποστάσεώς τους από το κέντρο, το ζώο αυτό έπρεπε ουσιαστικά να περιστρέφεται γύρω από τον εαυτό του, πράγμα δύσκολο για ένα «αμάθητο» ζώο. Αν δεν ήξερε να «κρατεί» και επιθυμούσαν να το μάθουν, τον έδεναν το μπροστινό του πόδι στο κεφάλι με το «ποδοσύζερο» ³⁷ ή «συζέρι» ³⁸, φτιαγμένο κι αυτό από «αθάνατο», και του περιόριζαν τις κινήσεις, αναγκάζοντάς το να κάνει μόνον την έρεπousα. Αυτό και τα υπόλοιπα ζώα (6—7 τον αριθμό) τα «κέδανε» ³⁹ ένας έφιππος, που βρισκόταν στην εξωτερική περιφέρεια του αλωνιού, για να επιταχύνουν το βηματισμό τους, ενώ ένας άλλος με το «διχάλι» (διχάλι) στα χέρια έρριχνε μέσα στο αλώνι το γέννημα που τυχόν σκορπούσαν έξω απ' αυτό τα ζώα κατά την κίνησή τους.

34.—Ο λυνόμενος σε νερό ασβίστης

35.—Ανθεκτικότατο άγριο φυτό. Αγνωσθ την επιστημονική της ονομασία

36.—Στόμα + έχω

37.—38.—Το ρημά είναι «ποδοσυζέριζω» (ποδο-συν-κερίζω < κέρατο), δένω δηλ. μαζί (με σχοινί ή βουρλιά) τα κέρατα και τα πόδια του ζώου, όχι μόνο κατά το αλώνισμα, αλλά και σε καθημερινή βάση, για να μην τρώνε τα δένδρα. Η διαδικασία ονομαζόταν «ποδοσυζέρισμα»

39.—Αρχαιοελλ. κεντώ. Τα ανάγκαζε με κεντήματα, φόνες ή κτυπήματα να επιταχύνουν το βηματισμό τους.



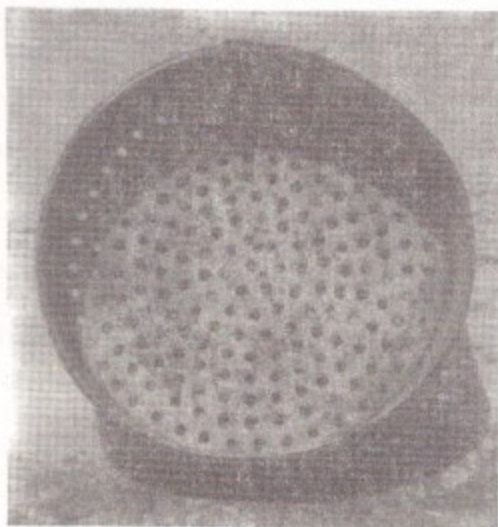
(Φωτ. 1)

χιζε το «λίχνιζμα»⁴⁰, ο καθαρισμός δηλαδή του καρπού από τα χονδρά άχυρα. Κύριο εργαλείο τους ήταν το «διχάλι»⁴¹. Λίγο ή και περισσότεροι γεωργοί, κρατώντας τα διχάλια τους σήκωναν ψηλά τα άχυρα μαζί με τον καρπό. Το βοριαδάκι που συνήθως φυσούσε απεχώριζε τα άχυρα, ως ελαφρότερα, και τα συσώρευε στο νότιο μέρος του αλωνιού ενώ ταυτοχρόνως σχηματιζόταν ο χρυσοκίτρινος σωρός του ευλογημένου καρπού. Δεν τελείωσε όμως η φάση αυτή. «Ήθελα να του κάμομενε τρία γυροίματα. Μετά το καρπολιχνίζαμενε⁴² με ένα άλλο εργαλείο, που 'χενε τα διχάλια δον πιο στενά, και το λέανε καρπολιχνιστή»⁴³. Ύστερα όσο εκαθάριζενε σιγά σιγά το γέννημα, επιάναμενε το ξυλόφτυαρο⁴⁴ και το καθαρίζαμενε πάλι, όπως εκάναμενε και στο λίχνιζμα. Το μαζεύαμενε και πάλι σωρό και το καρπολιχνίζαμενε, για να φύει η αγανιά⁴⁵ και το ψιλό άχερο. Και πάλι άλλες δυο—τρεις βόρτες με το

Ένα «φόρτωμα» για να αλωνιστεί απαιτούνταν τρεις — τέσσερις ώρες. Λίγοι όμως τελείωναν το αλώνισμά τους με ένα μόνο «φόρτωμα», επειδή είχαν μεγάλη παραγωγή, και το ίδιο αλώνι το χρησιμοποιούσαν αδέρφια, συγγενείς και φίλοι. Τους πίεζε και το βραδάκι, που πλησίαζε με τη δροσούλα του, και έπρεπε να σταματήσουν, γιατί «με τη δροσιά δεν εκόβουσανε το γέννημα».

—«λίχνιζμα», «δριμώνιζμα»

Αφού τελείωνε το αλώνισμα όλης της θημωνιάς, άρχιζαν να χονδρά άχυρα.



(Φωτ. 2)

40.—Από το ρ. «λιχνίζω» (+ κατάλ. -μα), και αυτό από το αρχ. λιχνώ

41.—Από το διχάλιον (υποκορ. του αρχαιοελλ. δωρικού επιθέτου διχαλός)

42—43.—«Καρπολιχνίζω» (λιχνίζω τον καρπό). «Καρπολιχνιστής» το εργαλείο

44.—Ξύλινο φτυάρι με πλατιά τη βάση του, την επιφάνεια με την οποία γίνεται το μάζεμα του καρπού

45.—Τα άγανα (άγανο, αρχ. ακανός).

ξυλόφτυαρο, για να καθαρίσει καλά — καλά. Μετά ήρχιζενε το δριμυνίζμα⁴⁶. Εδριμυνίζαμεν μόνο το γύρω του αλώνιου. Ένας εβάστανε το γόσκινο γεμάτο γέννημα αφηλά και ένας άλλος από κάτω το δριμύνει. Χρηχενε ο ένας από πάνω και ο άλλος ήσειε το δριμύνει. Το κριθάρι επέρνανε από τσι τρύπες κι ήπεφτενε χάμω. Εμένανε μέσα μόνο τα κούσουλα⁴⁷, οι πέτρες, τα άχερα, που τα



(Φωτ. 1,2,3) «Δριμύνει», «κόσκινο», «πινάκι». Οι οπές του α' ήταν μεγαλύτερες του β'

πετούσανε όξω από το αλώνι. Τα πέτανε ευτός που ηβάστανε το γόσκινο. Ο άλλος με το δριμύνει δεν εκουινιούδανε από τη θέση του. Εξαναγέμιζε το γόσκινο από το σωρό, τότε δειαζενε, και πάλι το ίδιο, μέχρι να τελειώσει ολό το γέννημα. Όπως σου 'πα και πρι, εδριμυνίζαμεν μόνου το πολύν βρώμικο, που ήτανε γύρω στο αλώνι. Μερικοί όμως το δριμυνίζανε ολό το γέννημα, άμα δεν εκαθάριζενε καλά με τόσους καθαρίζμοι που τον κάναμεν. Τελευταία πια το μετρούσαμε με το πινάκι⁴⁸, και το βάναμεν στα τσουνβάλια για να το πάμεν να το χώσομεν σ' τσι λάκκοι. Αδής για πινάκι μερικοί το μετρούσανε με το γόσκινο ή με το δριμύνει. Ο κόσκιнос ήπαιρνε δέκα οκάδες, το δριμύνει επτά. Το πινάκι το στάρι ήτανε εννιά οκάδες και το κριθάρι επτά» (φωτ. 1, 2, 3).

Αφού μετέφεραν τον καρπό, άρχιζε και η μεταφορά των αχύρων στους «μιάτους»⁴⁹. Τα μετέφεραν μέσα σε «εργάθια»⁵⁰. Υπήρχε «εργάθι» που χωρούσε μέχρι και εξήντα οκάδες άχυρα. «Σ' τσι μέρες μου θυμούμαι που τα 'κανε ο Μα-

46.—Καθάρισμα του καρπού με το δριμύνει (βλ. σημ. 67, σελ. 41). Το ρήμα είναι «δριμυνίζω»

47.—Μεσαιων. κούσουλον

48.—Πινάκιον, υποκορ. του αρχ. πίναξ

49.—Τους σταύλους. Ο Ανδριώτης το προτιμά με η. Για την ετυμολογία του (λατιν. *metatum*) και τη σημασιολογική εξέλιξη του βλ. Γ. Τ. Κόλλια, *Περί μητάτου*, Αθηνά 51 (1941) σσ. 129—142

50.—Για την ετυμολογία της λ. βλ. σημ. 14, σελ. 123. Η μεταφορά τους ήταν μία από τις πλέον επίπονες εργασίες. Τα άχυρα κολλούσαν επάνω στα ιδρωμένα σώματά τους, η ζέστη ήταν συνήθως μεγάλη, υπήρχε επιπλέον και ο κίνδυνος του «αγίλικα». Η «φασούρα», η «ξύση» που ένοιωθαν από την προσβολή του ήταν οδυνηρή. Για να θεραπευθούν αλείφονταν με ξύδι ή μαλάκωναν βούρλα, τα έκαναν σφιόλο και έτριβαν τα προσβληθέντα σημεία. «Αγικιάζανε» και τα γεννήματα. «Κίλικας» πολλοχού της Ελλάδος είναι χονδρό τρίχινο ένδυμα, κάτι παρόμοιο με τον γλιναδιώτικο γεμιπά. Επειδή οι ασθενείς τριβόνταν για να θεραπευθούν από την νόσο κνίδη με αυτά τα ενδύματα, γι' αυτό και η νόσος ονομάστηκε κίλικας. Στον Ησίοιο απαντά η φράση: «Κίλικαιοι... η τράγοι δασείς και τα εκ τριχών συντιθέμενα κίλικα». Βλ. και Ατακτα 4, σ. 231, του Κοράη. Ο αντίστοιχος κνησμός που δημιουργούσαν η σικιά, το καλόμι, το καλαμπόκι, ο σάργος λεγόταν «σιρικάδα». Είναι η νόσος των σιτηρών ερυσίβη, ο σιρίσκος του Διοσκορίδη (Β. 57).

νόλης ο Καλόερος. Από τσι μικροί μόνο εγώ ήξερα να κάμω τέτοια πράματα».

—το σήμερα

Τι εξακολουθεί ακόμη και σήμερα να γίνεται από τον κύκλο αυτό; Τίποτε. Ακόμη και η σπορά, που μέχρι προτίνος γινόταν με τον παραδοσιακό τρόπο, και αυτή πέρασε στη δικαιοδοσία των συγχρόνων γεωργικών ελκυστήρων, που με τις «φρέζες» (φωτ. 4) τους σπέρνουν εκτάσεις ολόκληρες σε ελάχιστο χρόνο. Με τη χρησιμοποίηση δε των θεριστικών και αλωνιστικών μηχανών (φωτ. 5, 6) λησμονήθηκαν οριστικά πλέον το δρεπάνι, το δεμάτιασμα, το αλώνισμα και ό,τι άλλο περιγράψαμε στις παραπάνω γραμμές.



(Φωτ. 4)

β. πατατοκαλλιέργεια και γλυκοπατάτες



(Φωτ. 5)

—εισαγωγικά

Η καλλιέργεια της πατάτας εισήχθη στο Γλινάδο στις αρχές του αιώνα μας (περί το 1912—14) πιθανώς από την Κωμική, όπου μετέβαιναν οι χωρικοί του για να μεταφέρουν το «σπόρο» της. Στην αρχή οι καλλιεργούμενες με πατάτα εκτάσεις ήταν ολίγες, περιοριζόμενες σε μερικά «α-χτιά»⁵¹ γύρω από το χωριό και μικρά «βαξε-

δάκια»⁵² μέσα σ' αυτό, ευρισκόμενα σε χώρους όπου σήμερα έχουν οικοδομη-

51.—Μικρές άγονες εκτάσεις στις πλαγιές των λόφων, κάτι παρόμοιο με τις γνωστές αλλαχού «πεζούλες» αρχ. πέζα)

52.—Μικροί κήποι με λαχανικά κυρίως (τουρκ. bahçe).

θεί κατοικίες. Τέτοια «θαξεδάκια» υπήρχαν στη θέση που σήμερα ευρίσκονται οι κατοικίες των μακαριτών Μήτσου Σέργη, Καμπιτομανόλας, Νικόλα Καμπίτη, Μανώλη Χοντασιού και περιοχής Φούρνου. «Λυτάκια» καλλιέργησιμα ήταν «τσι



(Φωτ. υ)

ταλλεία του Λαυρίου και τους δούλους της, και τα σημερινά Αραβικά Εμιράτα στο πετρέλαιό τους, το Γλινάδο οφείλει την οικονομική του άνεση και ευπραγία στην πατάτα. Οι παραλληλισμοί που προαναφέρθηκαν δεν ήταν τυχαίοι και άστοχοι. Τα τελευταία ι-
δώς έτη εξοβέλισε σχεδόν κάθε άλλο είδος αγροτικής καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να καταστεί μοναδικό παραγωγικό καλλιέργησιμο προϊόν.

Δεν πρέπει φυσικά να αγνοηθούν τα πολυλαμπλά προβλήματα που παρουσιάζονταν τόσο στην καλλιέργειά της (π.χ. καιρικές συνθήκες), όσο και στην απορρόφησή της από τους εμπόρους και το μετέπειτα «Κέντρο»⁵³.

Ελάχιστο μέρος της παραγωγής διοχετευόταν στην αγορά σε εξευτελιστικές τιμές, πέντε δεκάρες το κιλό, το δε υπόλοιπο και μεγαλύτερο μέρος της σάπιζε στους



(Φωτ. υ)

53.—Η παραγωγή είναι κρατική. Το Κράτος (η Κ.Υ.Δ.Ε.Π.) αποστέλλει το «σπόρο», καθορίζει την τιμή αγοράς και το ποσοστό απορροφήσεώς του. Στην όλη παραγωγή και διανομή έχουν εισχωρήσει από πολλά έτη και ιδιώτες μεγαλέμποροι. Έτσι οι αγρότες εγγράφονται για αγορά «σπόρου» είτε στο «Κέντρο» (κρατική αποροποαραγωγή) είτε «σ'τοι εβόροι»

54.—Βλ. την προηγούμενη σημείωσή.

Κουτσής», τον «Γκαρίτη», τα «Πηαδάκια», του Σκάρκον και άλλα. Αργότερα η καλλιέργειά της επεκτάθηκε στο Λιβάδι, για να περιοριστεί πλέον εκεί μετά την δημιουργία στη Νάξο του Κέντρου Σποροπαραγωγής,⁵⁴ στις αρχές της δεκαετίας του '50.

Αν η αρχαία Αίγυπτος όφειλε την οικονομική της ευμάρεια στο Νείλο ποταμό, η αρχαία Αθήνα στα με-

«σωρούς» και εθάβετο.

Σήμερα κρούει και πάλι ο κώδων του κινδύνου για την πατάτα. Τα υπερβολικά έξοδα αγοράς του πατατοσπόρου, των φυτοφαρμάκων, των λιπασμάτων σε συνδυασμό με τη λειψυδρία των τελευταίων ετών και την σε χαμηλότατα ποσοστά απορρόφησή της, καθιστούν το μέλλον της κρατικής σποροπαραγωγής αβέβαιο και μαζί του την ίδια την ύπαρξη του χωριού.

—σπορά και καλλιεργητικές φροντίδες

Όπως και σήμερα, δύο ήταν και παλαιότερον οι καλλιεργητικές περιόδοι: της ανοίξεως

και του καλοκαιριού. Κατά την πρώτη περίοδο τις φύτευαν περίπου από τις αρχές του Φεβρουαρίου μέχρι τις 25 Μαρτίου, ενώ κατά τη δεύτερη από τις αρχές του Αυγούστου. Έκοβαν το «σπόρο» της «μάτι—μάτι» και τον «εκουγκίζανε»⁵⁵ σε απόσταση μιας «παδονλιάς» το ένα κομμάτι από το άλλο, στο «ανλάκι» που



(Φω1)



(Φωτ. 7)

εργαλεία. Το χωράφι έπρεπε να έχει «καματευτεί» καλά, «δυο - τρεις καμάτοι», για να είναι αφράτο. Παλαιότερον φύτευαν άνυδρες πατάτες, αξιοποιώντας ορθολογιστικότερα τα λιμνάζοντα στα «χαδάκια» νερά, με το σύστημα των «δε-

άνοιγαν με το ησιόδειο άροτρο ή το μετέπειτα σιδερένιο (φωτ. 7). Λς σημειωθεί στο σημείο αυτό ότι στην εποχή της πλήρους εκμηχάνισης της γεωργικής παραγωγής, ακόμη και σήμερα, κατά την σπορά τη πατάτας χρησιμοποιούνται αροτριώματα ζώα και σιδερένιο «σύνεργο»⁵⁶, και μόνο γι' αυτήν. Όλες οι άλλες παλαιότερες χρήσεις του αντικαταστάθηκαν από σύγχρονα

55.—Τον φύτευαν κουκκιστά, δηλ. αφήνοντας τον σπόρο να πέσει από μικρό ύψος στο ανλάκι

56—57.—Βλ. παρακάτω σσ. 181—182 και 190.

χτών»⁵⁷, που ήταν μικρογραφία και πρόδρομοι των σημερινών υδροφραγμάτων.

Αργότερον για να τις ποτίζουν (ανά οκταήμερο) έφτιαχναν «πρασινές» ή «αν-



(Φωτ. 8)

λάκια»⁵⁸. Σήμερα με τις «τεχνικές βροχές» (sic) η επίπονη αυτή διαδικασία ανήκει οριστικά στο παρελθόν, όπως και αυτή του τσαππίσματος ή του «βοτανίσματος»⁵⁹, αφού χρησιμοποιούνται (και μάλλον κατά κόρον) δραστηκώματα φυτοφάρμακα για την «κύπερη»⁶⁰, την «ποριχίδα»⁶¹, την «περικοκλάδα»⁶² και άλλα αγριόχορτα.

—η εξαγωγή του καρπού, το «βγάλημα»

Τρεις περίπου μήνες μετά την σπορά ακολουθούσε η εξαγωγή του καρπού, με την «τσάππα» κατ' αρχάς, ένα—ένα φυτό, και αργότερον με το «ξευγάρι», αυλάκι—αυλάκι. Με κοφίνια, «χαλικολόους», καλάθια και «τζιβίλια»⁶³, συγκεντρωνόταν σε σωρούς, όπου παρέμεινε επί δεκαπενθήμερον περίπου, σκεπασμένος με ένα στρώμα αχύρων και λυγαριάς, και άλλο ένα



(Φωτ. 9)

από τα φυτά της ίδιας της πατάτας (φωτ. 8). Σκοπός της ολιγοήμερου αυτής κα-

58.—Παλαιότερον αυλάκιζαν με τη «μάτουκα», για να τραβούν δε ευθείες γραμμές τετραγώνιζαν το χωράφι με ράβματα, δεμένα σε μπηγμένα παλούκια. Ας σημειωθεί στο σημείο αυτό ότι κατά τη δεκαετία του 1930 (1930—34) φύτευαν την πατάτα με τσάππα

59.—Ξεριζώματος των ζιζανίων (βοτανίζω < αρχ. βοτάνη)

60.—Αρχ. κύπερος

61.—Αγνώη την επιστημονική της ονομασία

62.—*Periploca graeca* Είναι το μισαίον. *περιπλοκάδα* < *περιπλοκάς* < *περιπλέω*

63.—Τουρκ. *zembil*. Ήταν μεγάλου ή μικρού μεγέθους δοχεία από καουτσούκ, με δύο «αφτιά» στο πλάι, και χρησιμοποιούν τόσο στις γεωργικές εργασίες, όσο και στο «τάξιμα» των ζωντανών τους. Μέσα σ' αυτά τοποθετούσαν πίτουρα ή βαμβάκοπιττα, βιομηχανικές τροφές για τα ζώα τους.

λύφρως ήταν «να σιτέψει ο καρπός, να ψηθεί, να φύει το φλουδάκι τξη με το φάρμακο, και αν ήτανε καμιμιά χαλαζμένη, να σαπίσει και να τη βετάξεις μετά, στο σάκκιασμα». Για να μην προσβληθεί ο καρπός από ποικίλες ασθένειες, κυρίως τον εξοντωτικό «πίρινα» (τον περονόσπορο), «φαρμακώνουνε» το σωρό, ενώ παλιά, που το Λιβάδι «δεν ήτανε άρρωστο», δεν τοποθετούσαν καθόλου φυτοφάρμακα. Μετά την παρέλευση του 15νθήμερου «εσακκιάζανε» (φωτ. 9).

Η «τσάππα» και το «ζευνάρι» για την εξαγωγή του πατατοκαρπού αντικατεστάθηκαν (ήδη από την δεκαετία του '70) από τους συγχρόνους πατατοεξαγωγείς, που σύρονται από γεωργικούς ελκυστήρες (φωτ. 10). Έτσι βελτιώθηκαν οι συνθήκες εργασίας, μειώθηκε το κόστος παραγωγής και επιτεύχθηκε η έγκαιρη συγκομιδή του καρπού, ώστε να διακινείται εντός των καθοριζομένων από την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Νάξου προθεσμιών.



(Φωτ. 10)

—η διακίνηση του πατατοσπόρου



(Φωτ. 11)

Κατά τα πρώτα έτη της παρουσίας του «Κέντρου» στο νησί, ο προς εξαγωγή πατατόσπορος ζυγιζόταν μέσα στα ίδια τα χωράφια, από συνεργείο 10—12 ατόμων, παρουσία γεωπόνου. Το συνεργείο μετέφερε την απαραίτητη προς τούτο ζυγαριά στον ώμο, έρραβε τα σακκιά και τα σφράγιζε.

Αργότερα ο έλεγχος του πατατοσπόρου έ-

γινε αυστηρότερος με την εισαγωγή της «κοφινίδας». «Είχανε δυο ξύλα, ένα δεξιά κι ένα αριστερά, και αδειάζανε μέσα το σακκί. Εσκορπίζανε τσι πατάτες απάνω, ευτή είχενε απάνω κενά, και οι ψιλές επέφτανε χάμω. Μετά που εκόπηκενε η πλάστιγα από το χωράφι, ήρχοντανε ο γεωπόνος, σου 'ρριχνενε χάμω ένα

σακκί στα δέκα, για να κάμει έλεχο, σου αφαίρανε ένα με τρία τα εκατό από τσι πατάτες, αλλά τσι χοφρές που σου αφαίρανε, μετά εσύ επάαινες και τσι παιρνες απίσω. Το πρώτο Κέδρο που ιδρύθηκεν ήτανε η Αγία Άννα, περί το '60 θα 'τανε».



(Φωτ. 12)

ζεται, σακκιάζεται και εξάγεται (φωτ. 11, 12, 13).

—οι γλυκοπατάτες

Γλυκοπατάτες φύτευαν τον Απρίλιο μήνα, ακόμη και στα «αρμυρά»⁶⁴ χωράφια του Λιβαδιού, κυρίως όμως στις περιοχές των «Κρυών Νερών» και του «Λι - Μαθιού». Το φυτόριό της το δημιουργούσαν οι ίδιοι κατά τον ακόλουθο τρόπο: «εβάνανε σε μια πρασιά γλυκοπατάτες γερές με κοπριά καβαλίνια και άχερα. Ανοίανε ευτές και βγάνανε φυτά απάνω. Τα κόβανε με το μαχαίρι, τα βάνανε στο νερό και τα φτέβανε».

Οι βολβοί τους εξάγονταν από το έδαφος τον Οκτώβριο και το πλεόνασμά τους διοχετευόταν στο εμπόριο, σε μεγάλες ποσότητες. Οι ίδιοι πάντως την α-



(Φωτ. 13)

64.—Θαυμάσιο θέρετρο σήμερα στη Δ. παραλία της Νάξου, το επίνειο του Αγερσανιού, λίγα χ/τρα Ν. του Αγίου Προκοπίου

65.—Λόγω του ότι κάποτε η θάλασσα έφθανε πολλές εκατοντάδες μέτρα στο εσωτερικό του ευφύρου Λιβαδιού.

πολάμβαναν βραστή, ψητή στο φούρνο ή «στη χόβολη τσι καϊνάδας», μην περιφρονούντες ούτε τα κλωνάρια του φυτού της, τα οποία έτρωγαν ωμά.

γ. αμπελονομία

—εισαγωγικά

Παλαιότερον, πριν την Κατοχή, μεγάλες εκτάσεις του Λιβαδιού καλύπτονταν από αμπελώνες. Οι «Καβαλλάρηδοι», οι «Κολόννηδοι», η «Μεθύρα», οι «Βαγιά-ραινες», οι «Γουμένηδοι», οι «Βιτσεράδες», για να αναφέρουμε μερικές περιοχές ενδεικτικά, ήταν κατάφυτες. Από πολύ νωρίς όμως άρχισαν να τα εκριζώνουν, κυρίως μετά την Κατοχή, για να εξοικονομήσουν καλλιεργητικά στρέμματα για την πατάτα. Σήμερα μικρά αμπελάκια συναντά κανείς μόνο στα «καϊνάρια», εγκαταλελειμμένα τα περισσότερα, αφού κανείς σχεδόν από τους κατοίκους του χωριού δεν παράγει κρασί, αρκούμενοι, όσοι ακόμη επιμένουν, να αγοράζουν μούστο από άλλα χωριά, ή, το χειρότερο, να καταναλώνουν εμφιαλωμένα κρασιά και μπύρες.

—φύτεμα, πολλαπλασιασμός, «κό-
λιασμα», σκάψιμο, κλάδεμα,
«λάκκιασμα», εχθροί



(Φωτ. 14)

Τα φύτευαν συνήθως «τέλη Φλεβάρη αρχές Μάρτη. Επάνεες μεσ' τα αδέρια που κλαδεύανε, κατά τα τέλη του Γενάρη, κι εμάζωνες κλήματα που καταλάβαινες ότι είναι καρποκλήματα⁶⁶. Ήνοιες ένα λάκκο, τα γονάτιζες μέσα, τα χώνες και τα πάτιες (φωτ. 14). Από κάτω από το κλήμα, χάμω στη γης ή και απο πάνω από το κλήμα, εβάνανε μια φαραοσκιά⁶⁷, που ήλειωνε μετά και εδροσίζουσαν το κλήμα. Τώρα τελευταία ευρήκανε άλλο τρόπο, με τα λοστά. Ανοίεις τρύπα, βάνεις το κλήμα και το χώνεις, έξε παδονιές το ένα από το άλλο. Παλιά, για να πας να φτέψεις αβέλι, ήπρεπε να 'ναι ξημερωμένο το φεγάρι, και βοριάς».

Για να φυτευθούν τα κλήματα σε ευθείες γραμμές έμπηγαν στα κατάλληλα σημεία καλάμια («με το μάτι» ή με ράμματα). Το χωράφι είχε προηγουμένως οργωθεί πολλές φορές και το χώμα του ήταν αφράτο (βλ. φωτ. 15).

Δύο ήταν κυρίως οι τρόποι πολλαπλασιασμού του: ο πρώτος ονομαζόταν «κατουρούκι»⁶⁸, και τον περιέγραψαν ως εξής: «το κατουρούκι είναι το εξής: είναι

66.—Κλήματα τα οποία θα απέδιδαν πολύ καρπό

67.—Το χονδρό (και γεμάτο δροσιά) φύλλο μιας φραγκοσυριάς

68.—Είναι το αρχαιοελλ. κατάρωξ, εκ του οποίου το κατουρούδι (βλ. χ/φο 534, σ. 134 του Ι.Α.Ν.Ε. από τη Ρόδο), και στο Γλινάδο «κατουρούα».

‘δω, ας πούμενε, η ρίζα. Παίρνεις ένα μακρύ κλήμα, από ‘δω και φτάνει πέρα ‘κει, δυο —τρία μέτρα. Θα κάμεις ένα αυλάκι χάμω, θα το χώσεις το κλήμα και θα βγάλεις τρία μάτια απάνω. Άμα βεράσουνε ένα χρόνο, δυο χρόνια, θα το κόψεις ειτό, για να μη δραβά από τη ρίζα, να το κόψεις για να τραβά πια μοναχό



(Φωτ. 15)

δου, να μη δραβά από τη ρίζα. Είναι σα दो παιδί που το αποκόβεις⁶⁹. Η κουτσούρα όμως, η μάννα, μείνει».

Ο δεύτερος ήταν το «καταβολάδι», η καταβολάδα. «Κάνεις ένα λάκκο, βάθος ενάμισον μέτρο κατά τη ρίζα που είναι, αν είναι μεγάλη η ρίζα, θα κάμεις μεγάλο λάκκο. Μετά θα τη ρίζεις κάτω. Θα υπάρχει τώρα ένα κλήμα εδώ, ένα κλήμα εδώ, κλήμα εκεί και κλήμα παραπέρα εκεί,

σα τζι αχτίνες του τροχού ή άμα θες, σα δέρτα μεγάλο⁷⁰, όπου θες τα γυρίζεις. Θα τα σηκώσεις μετά όλα όρθια και θα κόψεις τη ρίζα, να ‘φης (=αφήκεις) τα κλήματα. Αν έχει έξε, θα βγάλεις έξε ρίζες από ‘φτη, αν είναι τέσσερα, θα βγάλεις τέσσερις ρίζες, αν είναι επτά κλήματα, θα βγάλεις επτά ρίζες. Όλη η κουτσούρα, η μάννα, χάνεται, χώνεται μεσ’ τη γης, αλλά βορείς ν’ αφήκεις κι ένα γλήμα τζη».

Κυριότερος τρόπος εμβολιασμού ήταν ο εξής: έκοβαν το κλήμα, άνοιγαν ένα λάκκο στη ρίζα του («βαθύ μέχρι να βρεις το κλωνάρι, το κουτσούρι»), το άνοιγαν («εσκίζανε») με σουγιά στη μέση, και στη σχισμή περνούσαν μία βέργα, η άνω απόληξη



(Φωτ. 16)

της οποίας έφθανε λίγα εκατοστά πάνω από την επιφάνεια του εδάφους. Την «πληγή» έδεναν με βούρλα, και την προφύλλασσαν από την υγρασία μία τουλάχιστον εβδομάδα. Εποχή εμβολιασμού ήταν το «Μαρτιάπριλο».

Το σκάψιμο γινόταν τον Μάρτιο. Εργαλεία τους ήταν το φτυάρι (εκείνο με

69.—Που σταματά να τρέφεται με το μητρικό γάλα, απογαλακτίζεται

70.—Σαν κεφαλαίο δέλτα.

την «πατήθρα»⁷¹ και η τσάππα (φωτ. 16). Μερικοί όμως προτιμούσαν να τα οργώσουν με τα μουλάρια και, παλαιότερον, με τα βόδια τους. Η επιλογή του Μαρτίου δεν ήταν τυχαία: «μέχρι τότε δεν έχει ροβυθιάσει»⁷² το μάτι. Άμα ροβυθιάζει το μάτι, και περνάς με τα ζα μέσα, θα το τινάζουνε». Για το λόγο αυτό το όργωναν και κατά τους μήνες Ιανουάριο (προς το τέλος του) και Φεβρουάριο, φοβούμενοι τις απώλειες.

Το κλάδεμα γινόταν σε δύο φάσεις: προηγούνταν η «καθαίρα»⁷³, κατά τον Δεκέμβριο (και Ιανουάριο), και ακολουθούσε το κυρίως κλάδεμα, τον Ιανουάριο, κατά την παραίνεση της γνωστής παροιμίας. Η «καθαίρα» συνίστατο στο καθάρισμα των κλαδιών που δεν είχαν επάνω τους σταφύλια. Άφηναν όσα «έχουνε σταφιδοκοιμίες». Εργαλεία του κλαδέματος ήταν το «πιργιόνι»⁷⁴, το κλαευτήρι⁷⁵, και ο ομοιάζων προς αυτό «κλαδίσκος»⁷⁶, με τον «θετεινό στη ράχη του».



(Φωτ. 17)

Το «λάκ-κ ι α ζ μ α» («λάκκωμα») και «λάκκα» άρχιζε από τον Νοέμβριο. Σκοπός του ήταν το κόψιμο των προς την επιφάνεια κλώνων, «γιατί το κλήμα τρέφει απάνω, και θα ξεκάμει».

Οι σημαντικότεροι εχθροί του αμπελιού ήταν

ο περονόσπορος (τον οποίο καταπολεμούσαν με «δείαφιζμα», κατά την περίοδο που «οι ρώες τω σταφυλιώ είναι σα χάρδες»), και ο «κατσόχοιρας» (οκαντζόχοιρος).

Οι κυριότερες ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούσαν ήταν η «μαδηλαριά»⁷⁷, μαύρου χρώματος, το «ποταμίσι», το «σέρτικο»⁷⁸, η «μονεβασιά»⁷⁹ (όλα

71.—Βλ. Αγροτικά εργαλεία, σελ. 186

72.—Δεν έχει ακόμη αποκτήσει μέγεθος ροβυθιού

73.—Από το αρχαιοελλ. καθαίρω. «Καθέρισμα» στην Απειράνθο. Έτσι το γράφει ο Δ.Β. Οικονομίδης στην εργασία του, Η αμπελουργία στ' Απεράνθου, Ναξιακά, τ. 35, σ. 8

74.—75—76.—Βλ. παρακάτω, σσ. 185—187

77.—Είδος σταφυλιού, μαύρου (αλλά και λευκού) χρώματος, οиноφόρο, φιλόρροο. Στη Σύρο ονομάζεται κουντούρα, και στη Θήρα απ' αυτήν παράγεται το θαυμαστό κρασί κολοράδο

78.—Σέρτικο είναι ο σκληρός, ο βαρύς, ο δυνατός (σέρτικο κρασί, σέρτικός καπνός, σέρτικο χωράφι = το «δυνατό», σέρτικο βόδι = το σε κατάσταση οχέας συνεχώς ευρισκόμενο, σέρτικός καιρός = ασταθής, παλιόκαιρος). Η λέξη από τουρκ. *sert*.

79.—Από τον τοπο «καταγωγή» του, όπως και το ακολουθούν αϊδανί, το οποίο ίσως προέρχεται από το μεταγενέστερο ουσιαστ. εδάνη (Λεξικογραφικόν Αρχαίων, τ. Β', σ. 127). Κατά τον Γ. Χατζηδάκι, Αθήνα 4 (1892) οφείλει την ονομασία του στο εθνικό Αδανίον, και αυτό από το τοπωνύμιο Αδανα της Μ. Ασίας.

«κρασοστάφυλα»), τα «κουφόρωνα»⁸⁰, το «αΐδινι», το «κρασάτο» (βρώσιμα, αλλά και για κρασί), η «φλάσκα»⁸¹ «που την ήτρωες κι ήλεες Θεέ μου», και το «ροζιακό» (ροζακί), θαυμάσιο επιτραπέζιο σταφύλι. Γι' αυτό και το δίστιχο:

μονεβασιά και σέρτικο, φλάσκα και ποταμίσι
βάλε στο πατητήρι σου να πάει σα δη βρύση.

—ο τρύγος, το «πάτημα» των σταφυλιών
και η αποθήκευση του μούστου

Ο τρύγος (φωτ. 17) άρχιζε συνήθως την επομένη του αγίου Ιωάννου του Αποκεφαλισθέντος (29 Αυγούστου) και στις αρχές του Σεπτεμβρίου. Για να μη μείνουν κλήματα ατρύγητα, «επιάνανε το αβέλι όργο—όργο»⁸² Στην άκρια αβροστά επέανε ο αργιοκόφτης,⁸³ εντός που εβάστανε την ίσια γραμμή, που τη λέανε αργιοκοπή⁸⁴.



(Φωτ. 18) «Ληνός» και «πολήμι»

σταφύλι οχτώ μέρες για να ψηθεί, για να σταφιδιάσει, και να βγάλει πολλά γράδα⁸⁵, και μετά το πατούσανε. Για να 'χουνε παραπίσω να τρώνε καένα σταφύλι, εφήνανε και καμιά ρίζα ατρήτη⁸⁶.

Οι ημέρες του τρύγου ήταν γιορτινές, παρ' όλο το φόρτο της εργασίας («θέρος, τρύγος, πόλεμος»). Οι «τριγητάδες» άνδρες και γυναίκες, δεν έχαναν την ευκαιρία να τραγουδούν διάφορα τραγούδια, ακούσματα κυρίως των «βιολιών»⁸⁷. Το φαγητό τους περιοριζόταν εκείνες τις ημέρες στο λιτό, αλλά πολύ

Τα τρυνούσαμε με μαχαίρια και πιργιόνια, και τα βάνανε μέσα στα καλάθια. Τα αδειάζαμε μετά στα κοφίνια και οι άδρες με τον ώμο τα κουβαλούσανε στη ληνό. Για κάθε κοφίνι που εδειάζανε, εβάνανε στην άκρια μια ρώα σταφύλι, για να ξέρουνε μετά πόσα κοφίνια επήανε, και να βγάλει προς απόκου⁸⁸ πόσο κρασί θα κάμει. Μεσ' τη ληνό το αφήνανε το

80.—Κουφός (κενός) + ρώγα

81.—Είδος λευκού σταφυλιού, οينوφόρου, λεπτόφλοιου. Ονομάστηκε έτσι από τη «φλάσκα» (μεγεθυντικό του φλασκί), επειδή έχει χονδρές, σαν τη «φλάσκα» δηλαδή, ρώγες. Το «φλάσκα» από το λατ. *flasca*

82.—Εδώ σημαίνει την μεταξύ δύο σειρών κλημάτων λωρίδα γης

83.—84.—Ο οργοκόφτης, αυτός που προπορευόμενος καθόριζε την «αργιοκοπή» (οργοκοπή). Βλ. Γ. Χατζηδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, 2, 163

85.—Κατ' αποκοπήν, κατ' εκτίμησιν

86.—Να έχει δηλ. μεγάλη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα

86α.—Βλ. όμως σσ. 149—150 και σημ. 21

87.—Συνεκδοχικώς τα πανηγύρια, που είχαν κύρια μουσικά όργανα το βιολί και το λαούτο.

αγαπητό, «ψωμοτύρι με σταφύλι», οι δε γυναίκες που βοηθούσαν ως εργάτριες έπαιρναν πολλάκις αντί χρημάτων, «ένα τρυοκάλαθο⁸⁸ σταφιδιαζμένα σταφύλια, για σταφίδα», εξοικονομώντας έτσι την πολύτιμη ετήσια ποσότητα αυτού του απαραίτητου προϊόντος.

Ο ληνός (ή ληνό⁸⁹ έλεγαν) βρισκόταν μέσα στο αμπέλι, χωρίς να είναι απόλυτο ότι κάθε ένα είχε τη δική του (φωτ. 18). Στην περίπτωση που το αμπέλι στερούνταν ληνού, τα σταφύλια μεταφέρονταν σε κοφίνια, φορτωμένα στα ζώα. Η ληνός (την ονόμαζαν φυσικά και με το κοινό όνομα πατητήρι) ήταν διαστάσεων



(Φωτ. 19)

5,50X3,50X1 μ. (υπήρχαν και μικρότερες, αναλόγως των εκτάσεων των αμπελώνων) και είχε «ρύση»⁹⁰ (κλίση) προς το μέρος του «πολημιού»⁹¹, για να ρέει προς αυτό ευκολότερον ο μούστος. Για να μην συμπαρασύρει ρώγες και «στροφύλα» στο «πολήμι», τοποθετούσαν «σκινιά»⁹² έμπροσθεν της «βλουτσουνέρας» (της οπής που συνέδεε τους δύο αυτούς χώρους), δίκην σουρωτηριού. Ως δεύτερο, συμπληρωματικό, σουρωτήρι λειτουργούσε ένα κοφίνι, που αιωρούνταν μέσα

88.—Ένα μεγάλο καλάθι του τρύγου (τρυοκάλαθο)

89.—Αρχαιοελλ. ληνός

90.—Αρχαιοελλ. ρύσις < ρέω

91.—Αρχαιοελλ. υπολήμιον

92.—Κλαδιά σκίνου.

στο «πολήμι», κρεμασμένο από την εξωτερική πλευρά της «βλουτσοννέρας».

Το «πολήμι» είχε σχήμα περίπου κυβικό, διαστάσεων 1,50X1,50X1,70 μ., και στην δεξιά και αριστερή πλευρά του τρία συνήθως σκαλοπάτια (πέτρες ενσωματωμένες στα τοιχώματα), για να πατούν και να αντλούν το μούστο.

Αφού πατούσαν τα σταφύλια και έβγαζαν το πρώτο κρασί, το «κεφαλικό», έρριχναν ξανά στη ληνό τα στειμμένα «στροφύλα», τα άπλωναν, τα περιέχυναν



(Φωτ. 20)

με δύο περίπου δοχεία νερό (τα «αγιάζανε»⁹³ κατά το λεξιλόγιό τους) και τα πατούσαν εκ νέου. Με τη δεύτερη αυτή διαδικασία παρήγαγαν το «μασανίτη»⁹⁴, τον οποίο είτε αναμείγνυν με το «κεφαλικό», κυρίως όταν προερχόταν από συμπίεση των «στροφύλων» στα ξύλινα «μάζανα» (φωτ. 19), για να μετριασθεί η περιεκτικότητά του σε οινόπνευμα, ή τον φύλασσαν σε ξεχωριστό μέρος. Τον «αγίζανε» μάλιστα ενωρίτερα, «και σε δεκαπέδε μέρες, επειδή ήβραζε πιο βροστά».

Τον συγκεντρώνοντα μέσα στο «πολήμι» μούστο, αφού τον μετρούσαν με το «μισατολάινο»⁹⁵, τον μετέφεραν στην οικία τους με τα «τοιλούμια»⁹⁶ (φωτ. 20) κατασκευασμένα από δέρμα κατσίκας. Το δέρμα αυτό, αφού το αλάτιζαν ή το έβραζαν στη θάλασσα και μαλάκωνε, το πήγαιναν στον νιοδηματοποιό, ο οποίος το έρραβε με το «σερράδι», γερό σπάγγο από κλώνους των σημερινών

93.—Βλ. Liddell -Scott, τ. 1, στο λήμμα αγιάζω, αγίζω

94.—Μάγγανο + παρ. κατάληξη -ίτης

95.—Το μίστατο είναι μάλλον το αρχαιοελλ. ημιστάτον (ημιστάτος), κατ' άλλους το ιταλ. mestato, και ήταν 12 οκάδες κρασί. Ένα μίστατο ισοδυναμούσε με δύο «λαίγνια»

96.—Οι ασκοί (τοίχη, tulum)

σκοινιών, μπλεγμένων όπως οι μπλεξούδες των γυναικών⁹⁷. Άφηναν ανοικτό μόνο το «λαιμό» του δέρματος, για να αδειάζουν μέσα στο «τοιλούμι» το μούστο. Για να μη χύνεται αυτός κατά την μεταφορά του, έδεσαν σφικτά τον προαναφερθέντα «λαιμό» με βούρλα που εμφάπτιζαν σε κρασί ή νερό.

Ο μούστος έμενε στο πιθάρι σαράντα περίπου ημέρες για να μετατραπεί, χωρίς καθόλου συντηρητικά, σε κρασί. Προηγουμένως έπρεπε να τον «γραδάρουνε», με το ειδικό «γράδο», για να του προσθέσουν την κατάλληλη ποσότητα νερού, ούτως ώστε να μετριάσουν την σε οινόπνευμα περιεκτικότητά του, πράγμα που συστηματικά απέφευγαν τα παλαιότερα έτη, με αποτέλεσμα να παράγουν κρασί δυνατό. Το κρασί αυτό το απολάμβαναν, δύο ποτηράκια ως επί το πλείστον, με το φαγητό τους, δεν ήταν για την παρέα, γιατί «ήτανε βαρύ κι εχτίπανε». Το κρασί της παρέας (με το νερό που προσέθεταν) «κατέβαινε» από τα 18 περίπου φυνικά του «γράδα» στα επιδιωκόμενα κατά μέσον όρον 12.

Καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσής του το πιθάρι έπρεπε να «παίρνει αέρα», για να μην εκραγεί από τα δημιουργούμενα αέρια. Το κάλυπταν συνήθως με το χιλιотρύπητο «φριμώνι».

—το «άγιζμα» του νέου κρασιού

Τα νέα πιθάρια ή βαρέλια άνοιγαν⁹⁸ από τον άγιο Μηνά (11 Νοεμβρίου) και εντεύθεν, με τους περισσότερους να προτιμούν την εορτή του αγίου Φιλίππου (14 του ίδιου μηνός). Η ημέρα εκείνη ήταν μία ακόμη ευκαιρία για ξεφάντωμα και γλέντι απροβλέπτου καταλήξεως, αφού περιέρχονταν την μία μετά την άλλη τις φιλικές οικίες, και οικία χωρίς βαρέλι κρασί ήταν παλαιότερα ασύνηθες φαινόμενο.

—η παραγωγή της σταφίδας

Εκτός του κρασιού και της στροφυλιάς, ένα μέρος της παραγωγής των σταφυλιών προοριζόταν για τη δημιουργία σταφίδας. «Εκόβαμε τα σταφύλια και τα βουτούσαμε ένα—ένα μες' το καζάνι που ήβραζε με νερό και σταχτή. Μετά τα απλώναμε απάνω σε καλάμια και ξεραίνοντανε. Τσι φουρνίζαμε στο φούρνο μετά και τσι φυλάαμε μέσα σε πιθαράκια πηλίνα. Άλλοι πάλι τ' αφήναμε τα σταφύλια στον ήλιο κι εγίνοντανε μοναχές τώνε. Τη καλύτερη σταφίδα ήκανε το ποταμίσι και η μονεβασιά».



(Φωτ. 21) Το «σφούνι». Το καλάμι προσαρμοζόταν στην κάτω αριστερή οπή του

97.—Είχε τρεις βασικούς κλώνους, καθένας εκ των οποίων αποτελούνταν από δέκα μικρότερους, ώστε τελικώς να γίνεται πλατύ. Από το ιταλ. *setta* = σχοινί (*settare*=σφέγγω) + *-άδι*

98.—Εργάσιο αντίστροφος του κρασιού είχαν το «σφούνι» (αρχ. σίφων, το υποκορ. του σιφώνιων, βλ. φωτ. 21). «Ήβανε ένα γαλάμι στο σφούνι, το 'ρριχνες στο πιθάρι κι ερρούφας το κρασί».

δ. βαμβακοκαλλιέργεια

Το βαμβάκι το φύτευαν την άνοιξη. Μεγάλες εκτάσεις του Λιβαδιού καλύπτονταν από βαμβακοφυτείες, και το προϊόν τους προοριζόταν είτε για ατομική τους χρήση, είτε, όταν πλεόναζε, το διέθεταν στην αγορά. Το έσπερναν «κατά σφύρες», αφού προηγουμένως έβρεχαν τον σπόρο και τον έτριβαν στη λάσπη, για να «φύει το *babáki* από πάνω»⁹⁹. Μετά από λίγους μήνες, τον Αύγουστο, άρχιζε η συγκομιδή του που διαρκούσε μέχρι και τον Σεπτέμβριο, αφού πλέον είχαν ανοίξει «οι *ζβούρες*» του, δηλαδή το «*κοικουίλλι*», μέσα στο οποίο είχε δημιουργηθεί το βαμβάκι. Η συγκομιδή έπρεπε να αρχίσει πολύ πρωί, γιατί «μετά ή-



(Φωτ. 22) Στον ήσκιο της γειτονιάς καθαρίζοντας «μαυρομάτικα» φασόλια

νοιενε η *ζβούρα* και η-
μάδιενε¹⁰⁰ το *babáki*»,
με σημαντικές απώλειες
στη σοδειά. Ο συγκομι-
σθείς καρπός μεταφε-
ρόταν μέσα σε τσουβά-
λια στις αποθήκες, για
να αρχίσει μετά από
λίγο ή κατ' οίκον κα-
τεργασία του¹⁰¹.

ε. η καλλιέργεια
των οσπρίων

Τα όσπρια ήταν από τις σημαντικότερες τροφές των παλαιών Γλιναδιωτών, ιδίως κα-
τά τα δύσκολα κατοχι-
κή χρόνια, και τα καλ-
λιεργούσαν σε εκτάσεις
σχετικά μεγάλες, ικανές
να καλύψουν τουλάχισ-
τον τις ετήσιες ανά-
γκες τους. Καλλιεργού-
σαν κυρίως «*μαυρομ-*

μάτικα» φασόλια (φωτ. 22), ρεβύθια, αρακά και άσπρες φασόλες. Πλην του αρα-
κά, τον οποίο φύτευαν με τα πρωτοβρόχια, όλα τα υπόλοιπα τα φύτευαν κατά
τον μήνα Απρίλιο και τα «*αλωνεύανε*» τον Αύγουστο. Τα φασόλια, ειδικότερον,
αφού τα ξεριζώναν, τα σφύριζαν στο χωράφι για να ξεραθούν και τα αλώνιζαν
όπως ακριβώς το κριθάρι. Όταν η παραχθείσα ποσότητα ήταν μικρή, τα τοποθε-
τούσαν μέσα σε τσουβάλια, τα έδεναν και τα «*κοπανίζανε*» με ένα ξύλο. Την ίδια
διαδικασία ακολουθούσαν και για τα υπόλοιπα. Τον αρακά τον «*εκόβανε*» με τον

99.—Βλ. και χ/φο 452, σελ. 66, του Ι.Α.Ν.Ε.

100.—Μαδούσε δηλαδή

101.—Βλ. τη συνέχεια της κατεργασίας του στις σσ. 95—96.

«χερόμυλο» την Σαρακοστή και έφτιαχναν το φάβα. Η σε φασόλια ή φασόλες παραγωγή έφτανε πολλάκις μέχρι και 500 κιλά.

στ. η καπνοκαλλιέργεια

Τα καπνά ήλθαν στο νησί και το χωριό μετά το 1922, μαζί με τους ξεριζωμένους πρόσφυγες. Οι Γλιναδιώτες καλλιεργούσαν αρκετές εκτάσεις στο Λιβάδι, αλλά και στα «αρχιά» και τα «βαξεδάκια» του χωριού. Η καλλιέργειά τους απαγορεύτηκε το 1936, αλλά συνεχίστηκε παρανόμως, απουσία μάλιστα ελέγχου, κατά την διάρκεια της Κατοχής, μέχρι το οριστικό τέλος της, στις αρχές της δεκαετίας του '50. Καπνοκαλλιεργητές του χωριού ήταν ο Δ. Καστελλάνος — Μακρής, ο Σταμάτης ο Φατικούλης, ο Δημήτρης Σέργης — Βουρλιώτης κ.α.

Τα φύτευαν τον Απρίλιο μήνα κατά τον εξής τρόπο: άνοιγαν αυλάκια («καρίκια»¹⁰²) τα ονόμαζαν, όπως και αυτά των κρεμμυδιών) και σε τακτά διαστήματα τους οπές, με ένα ξύλο, στην άκρη του οποίου ήταν προσαρμοσμένο το «καζίκι»¹⁰³, η σιδερένια αιχμηρή του απόληξη.

Τα συνέλεγαν το καλοκαίρι, κατά τον Ιούνιο μήνα. «Εκάνανε μεγάλα τσαδία, τσαρδιά τα λέανε, που εμαζεύανε τα φύλλα για να τα ξεράσουνε. Είχανε κάτι μεγάλες βελόνες, σα σακκοράφες, βελόνες καπνού με σπάο στο γώλο δωνε περαζέμνε. Επερνούσανε λοιπό ένα —ένα το φύλλο από τη βελόνα, εταπώνανε το ένα φύλλο απάνω στο άλλο, κι άμα εγέμιζε η βελόνα, τα τραβούσανε απίσω στο σπάο, και πάλι από την αρχή. Το σπάο γεμάτο φύλλα τονε 'λέανε βέργα και τονε δένανε μετά σ' τσι άκριες ενούς καλαμιού». Αυτό το καλάμι, με τη «βέργα» επάνω του, τοποθετούσαν κάτω από το «τσαρδί», ώσπου να ξηρανθούν τα καπνόφυλλα, περίπου δύο μήνες. «Μετά ήρχουνταν ο ειδικός από τσι εβόροι με μηχανή που τα συνιέζανε και τα 'κανε μεγάλες βάλλες, βαλλόττα τσι λέανε, 1,20Χ1,20, ίσαμε 30 οκάδες η μια. Οδο τονε βαλλοττάρανε, τονε πίτυζες¹⁰⁴ λιγάκι με το χέρι σου, για να κρατά, να μη βυρώσει και μαδήσει».

Τα φύλλα του καπνού δεν τα έκοβαν από το φυτό του (την «καπνοινδιά») μία μόνον φορά, «μια κι οξέω», αλλά σταδιακά. Μάζευαν στην αρχή λίγα, τα κρεμούσαν στο «τσαρδί», ξαναμάζευαν μετά από λίγο άλλα κ.ο.κ. Γίνονταν τουλάχιστον 4—5 διαδοχικά «μαζώματα». Τα επάνω καπνόφυλλα ονομάζονταν «βασάκια»¹⁰⁵ ή «ούτσια»¹⁰⁶.

Τα παραγόμενα καπνά προοριζονταν φυσικά και για «ιδίαν χρήση». Επέλεγαν τα καλύτερα φύλλα και τα έκοβαν με το μαχαίρι ψιλά—ψιλά κομματάκια και, όσο χρονικό διάστημα δεν ήταν στην παρανομία, η Εφορεία τους προμήθευε τσιγαρόχαρτο για να «στρίβουνε» το τσιγαράκι τους, αληθινό «δυναμίτη». Αργότερα

102.—Μάλλον το ιταλ. carico

103.—Τουρκ. kazik

104.—Του έφριχνες μερικές σταγόνες νερό, το πιτσούλιζες (αρχ. πιτυλίζω), τινάζοντας συνήθως το βρεγμένο σου χέρι

105—106.—Το βασάκι από το τουρκ. basak= το στάχυ. Στη Θράκη (Αμόριο, χ/φο 1152, σ. 65), σημαίνει την «κούλα» του καλαμποκιού, σε άλλα μέρη γενικώς ό,τι απομένει από τη συγκομιδή. Στις Τρίποδες Νάξου (χ/φο 421, σ. 86, του Ι.Α.Ν.Ε.) τα «βασάκια» και τα «ούτσια» τα ονόμαζαν παλαιότερον σούνια, επειδή είναι τελευταία, «σώνουν», δηλ. τελειώνουν τα φύλλα. Στο ίδιο χωριό (χ/φο 421, σ. 140 του Ι.Α.Ν.Ε.) η τέταρτη εκ των κάτω σειρά φύλλων καπνού ονομαζόταν «ουτσαλιτί». Αναφέρω τις Τρίποδες, το γειτονικό του Γλιναδίου χωριό, επειδή μπορεί (λόγω της γεωγνώσεως) να υπήρχαν και σ' αυτό οι παραπάνω όροι, τους οποίους είχαν λησμονήσει οι πληροφορητές μου.

«άμα σε πιάνανε με τσιγαρόχαρτο, ηχάνουσινε. Σου βάνανε τουλάχιστο τρακόσα φράγα πρόστιμο».

ζ. ελαιοκομία

Ελαιώνες ονδέποτε υπήρχαν στο χωριό, αφού ακόμη και τα κείμενα των παρελθόντων αιώνων αναφέρονται αδιαλείπτως σε «λιοθρία»¹⁰⁷, δηλαδή μικρές εκτάσεις «καυκαριών» με περιο-



ρισμένο αριθμό δένδρων (φωτ. 23). Τέτοια «λιοθρία» υπήρχαν στην περιοχή των «Λαγκαδιών», που παρήγαν κυρίως «κορωνιές» (μικρού μεγέθους ελιές), «χοφόλιές», «ασπρολιές», «δαφνολιές» (πικρές, μελανί χρώματος), και «ασκοινίδες» (παρόμοιες των ευρυτέρως γνωστών ως «χαμάδων». Τα ελαιόδενδρα που τις παρήγαν τα ονόμαζαν «ασκοινιδόδεδρα»).

(Φωτ. 23) Ένα από τα λιγοστά «λιοθρία» του χωριού

πάντοτε στη «γέμιση» της σελήνης, με τον εξής απλό τρόπο: έκοβαν ένα «κοιντσούρι ελιάς και το χώνανε στη γης». Περιποίηση και ιδιαίτερη φροντίδα δεν ήθελαν: ένα ελαφρό σκάψιμο και λίγο νερό τις πρώτες ημέρες της φυτεύσεως, αφού «η γη ήτανε λάσπη».

Τον Μάιο και τον Σεπτέμβριο τα εμβολίαζαν. Έκοβαν ένα μικρό κλαδί από το νότιο μέρος ενός ελαιόδένδρου («το δέδρο καρπίζει από το νότιο, όχι από το βόρειο μέρος του»), έσχιζαν με το σουγιά τον κορμό, το περνούσαν μέσα στη σχισμή και το έδεναν με βούρλα.

Η μοναδική ασθένεια ήταν ο δάκος, την ύπαρξη του οποίου όμως φαίνεται ότι ανεκάλυναν πολύ αργότερα, με αποτέλεσμα το λάδι τους «να μη γάνει ούτε για σαπουνέλαιο». Οι αφηγηθέντες ισχυρίστηκαν ότι παλαιότερα δεν είχε εμφανισθεί τέτοια ασθένεια, «δεν υπήρχανε παλιά αρρώστιες, όπως δεν υπήρχε και ο περονόσπορος στη βατάτα, τώρα τελευταία ήρθανε, μ' ευτά που ακούς και γίνοντανε στο γόζιμο».

Για τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου δεν είχαν ειδικά εργαλεία, τις μάζευαν με το χέρι, μία—μία. Δεν υπήρχε ούτε «λιοτρίβι» στο χωριό, αφού η παραγωγή ήταν ελαχίστη. Τον προοριζόμενο, ως εκ τούτου, για λάδι ελαιόκαρπο μετέφεραν στα ελαιοτριβεία των Τριπόδων και της Τραγαίας.

107.—Ελαιο—γύρια. Ως νεώτερο αποδεικτικό στοιχείο αναφέρω τον πίνακα με τον αριθμό των καλλιεργουμένων κατά την δεκαετία του 1970 ελαιόδένδρων στη Νάξο, που παραθέτει ο Ν. Σφακιανός στη μελέτη του. Η ελιά και το λάδι στη ναξιώτικη λαογραφία, Ναξιακά τ. 30—31, σ. 33. Το Γλινάδο καλλιεργεί μόνον 450 και είναι προτελευταίο στην κατάταξη, με τελευταία τη Χώρα!

η. δενδροκομία

Τα ονομαστότερα περιβόλια του χωριού σ' ολόκληρο το Λιβάδι ήταν του Φικά, κοντά στους Αγίους Σαράντα, του Φατικούλη, στην περιοχή του «Γουμένου», του γέρο—Τσαρτάλη και του Βάγγελου τον Καπούνη στα «Υρία», του Αϊδέ στον «Αι- Γιάννη», και του Μιχάλη Καμπίτη στον «Καβαλλάρη». Μικρότερα περιβόλια («περιγάρδια», «μικρά προβολάκια») ήταν του Σκούληκα, της «Κοινούριδιάς», του «Σερμαθιού» τον Σαββάτου, «που ήτανε βυζάδια εκείνα τα χρόνια, και καλά, πολύ καλά»¹⁰⁸.

Τα σημαντικότερα είδη οπωροφόρων δένδρων που καλλιεργούσαν ήταν κιτριές, βερνικοκιές, τζενεριές, ρεικιές, αγλαδιές, λεμονοπορτοκαλιές, μανταρινιές, ροδιές, κ.α. Τα προϊόντα τους τα διοχέτευαν στους τότε χωραίτες εμπόρους, τον Σπ. Χάμπα, τον Κομνηνό, τον Σπανό, τον Δρύλλη κ.α.

Για να φυτευθεί το καινούργιο «προβόλι»¹⁰⁹ προετοιμαζαν το έδαφος με «καμάτεμα», το «τετραγωνίζανε» με ράμματα, και καθόριζαν τις μεταξύ των δένδρων απαραίτητες αποστάσεις. Για προστασία του από τους ισχυρούς βορείους ανέμους φύτευαν γύρω—γύρω «κάλαμο», ενώ παλαιότερον, δημιουργούσαν ανά είκοσι περίπου μέτρα, μέσα στο περιβόλι, ειδικό «ψευτοκάλαμο»,¹¹⁰ για περισσότερη ασφάλεια, «ήπρεπε να υπάρχει απανεμά στη μέση, πάδα από το βοριά».

Αφού φύτευαν λοιπόν τα δένδρα, τους έκαναν μεγάλες «λακάνες» (λεκάνες) για να ποτίζονται επαρκώς, τα κόπριζαν κατά το Νοέμβριο μήνα (στα παλαιότερα χρόνια ελάχιστα) κυρίως με «χωνεμένη καβαλλίνα»¹¹¹, αλλά και «βονιδιές» και «προβατίσια κοπριά, βουρβουλιές»¹¹². Το κλάδεμά τους, με «πιργιόνι και ψαλίδια» γινόταν το Φεβρουάριο, «επειδή ήτανε ζεστά μέρη, για να μη βέσει ακράι»¹¹³ και τα κόψει». Βεβαίως η επιλογή του χρόνου κλαδέματος εξαρτιόταν από το είδος του δένδρου, δεν ήταν ίδια για όλα.

Ο κυριότερος τρόπος πολλαπλασιασμού ήταν η μεταφύτευση αγριών δένδρων με τον απαραίτητο εν συνεχεία εμβολιασμό τους. «Το άγριο το βγάνεις τέλη Γενάρη, το αφήνεις να ψυχώσει λιγάκι, να δυναμώσει δηλαδή λιγάκι, και μετά το βολιάξεις. Το βολιάξεις»¹¹⁴ και την ίδια χρονιά, αλλά πρέπει καλύτερα τη δεύτερη, για να 'χει δύναμη, να πιάσει γερή ψύχα».

Ο εμβολιασμός τους γινόταν από τον Απρίλιο και μετά, μέχρι και τον Σεπτέμβριο. Η «ατζενεριά»¹¹⁵ π.χ. εμβολιαζόταν περί τον Μάιο, «το γαιρό που αρχίζει πια και πρωτογίνεται το ρεϊκι, με ένα ξεφουσίδι που ήβγανες από δουρνελιά»¹¹⁶. Εργαλεία τους είχαν μικρά «σουγιαδάκια», με τα οποία έκοβαν «ένα φλοίο με μάτι, και βολιάζανε τα άγρια», δένοντάς τον με ίνες από «αθάνατο», βούρλα ή και σπάγγο.

108.—Θεμαστή ομολογουμένως η μεταφορά

109.—Περιβόλι > προβόλι. Το α' υποκοριστ. του αρχ. περιβόλος

110.—Καλαμώνια δηλ. ψεύτικο, χωρίς τις «καλαμοκουτσούρες», τις «μάννες» του, αλλά απλώς με καλάμια μπηγμένα στο έδαφος

111.—Λατιν. επίθ. caballinus = αλογίσκος

112.—Λατιν. vervella

113.—Το νυκτερινό ψύχος. Κράι και κραί σε πολλά μέρη της Ελλάδας, ειδικά στη Σάμο (γ/φο 598, σ. 277), κραϊζω δε σημαίνει ψυχό από το νυκτερινό ψύχος και κυριολεκτείται επί προβάτων (Σάμος, γ/φο 946, σ. 121, και αυτό του Ι.Α.Ν.Ε.) Προέρχεται μάλλον από το αρχ. επίθετο ακραΐς (ο πνέων ζωηρώς και ισχυρώς). Βλ. περισσότερα στο Liddell - Scott, τ. 1, σσ. 91—92, και στον Ησίο, στο λήμμα ακραή

114.—Εμβόλιον + -αζω

115—116.—Prunus domestica και Prunus institia αντιστοίχως.

Όταν τα δένδρα μεγάλωναν και έγερναν από το βάρος των κλαδιών ή των καρπών τους, τα υποστύλωναν με «διχαλωτά στείλαιρία» ή «με χοδρά καλάμια που είχανε πιρούνες στην άκρια».

Εχθρούς παλαιότερον τα δένδρα (τα περιβόλια γενικώς) δεν είχαν, πλην των ζώων που ξέφευγαν της επιτηρήσεως των κυρίων τους. Από τα τελευταία όμως τα προφύλασσαν οι υπάρχοντες «κάλαμοι» με τις σφικτοδεμένες «βόλιασες»¹¹⁷, και τις απόρθητες σαν κάστρα «αβασιές»¹¹⁸. Γι αυτό και το μοναδικό διαθέσιμο για την καταπολέμηση των ελαχίστων ασθeneιών τους φάρμακο ήταν «η θειάφη»¹¹⁹, που μεταφέρονταν στη Νάξο από την πλουσιότατη στην παραγωγή της Μήλο.

Ειδική μνεία πρέπει να γίνει για τις συκιές, τόσοι επειδή ο τρόπος αποξηραμένο κυρίως, ήταν προσφιλέστατο «γλύκισμα», όσο και επειδή ο τρόπος εμβολιασμού τους παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Δεν τις καλλιεργούσαν μέσα στα περιβόλια, μόνον στις άκρες των χωραφιών τους. Τις φύτευαν στη «χάση» του φεγγαριού και όχι στη «γέμωση», γιατί δεν θα «δένανε» επάνω τους καρπό. Τον Ιούνιο «ρινιάζανε»¹²⁰ τις θηλικές συκιές, εξ ου ο αναφερθείς μήνας αποκαλούνταν και «Ρινιαστής»¹²¹. Το «ρίνιαζμα»¹²² γινόταν ως εξής: έκοβαν μέχρι δέκα περίπου σύκα από την αρσενική σικιά, την «ερίνη»¹²³ όπως την αποκαλούσαν, τα περνούσαν σε «βούρλο» και σχηματίζουν κάτι ανάλογο με τα σημερινά περιδέραια. Τα «αρσενικά» αυτά σύκα («αχτύπαλοι»¹²⁴ ονομάζονταν) τα κρεμούσαν επάνω στη θηλική, που γονιμοποιούνταν με τα «πουλιά» («κάτι σαν μικρά — μικρά μυιάκια») που υπήρχαν μέσα στο αρσενικό σύκο. Αφού έκοβαν τα ώριμα πλέον σύκα (Αύγουστο — Σεπτέμβριο) τα άπλωναν στον ήλιο, επάνω σε «δέδες», στηρημένες σε έξι πασάλους (ύψους ενός περίπου μέτρου) και στρωμένες με καλάμια και βούρλα. Τα απλωμένα προς αποξηράνση σύκα ανοίγονταν τα μεν «βασιλικόσυνκα» σε τέσσερα κομμάτια, τα δε «ασπρόσυνκα» σε δύο, ξηραίνονταν, τα φούρνιζαν και, τέλος, τα αποθήκευαν στα πιθάρια τους, για να τα γευθούν κυρίως κατά την Σαρακοστή, ως δυναμωτικότερο γλύκισμα, αλλά και ως συνοδευτικό της «στροφυλιάς» άξιο μεζεδάκι.

Εκτός των προαναφερθέντων ποικιλιών υπήρχαν τα «ποταμιόσυνκα» (το δένδρο το ονόμαζαν «ποταμοσικιά»), τα «αδελόνικα» (μικρού μεγέθους, το δένδρο «αδελονικιά») ¹²⁵ και τα «αι-γανινιώτικα» που ωρίμαζαν Μάιο - Ιούνιο.

θ. μελισσοκομία

«Υψέλια» (αρχ. κυψέλιον < κηφέλη) δεν είχαν πολλοί στο χωριό. Οι παλαιότεροι επιζώντες σήμερα ενθυμούνται τον Μιχάλη τον Αϊδέ, το γέρο-Σέρρη, τον παππού του Νικόλα του Σπάου, τον Τζιγκενογιώρη, το Νίκο του Τζαννή και

117.—Βλ. σημ. 114, λίγο πιο πάνω. Ουσιαστ. η «βόλιαση»

118.—Αρχαιοελλ. έμφασις Βλ. και σελ.....

119.—Το κοινώς γνωστό θειάφι

120—123.—Αρχαιοελλ. ρήμα ερινιάζω > ρινιάζω. Ερίνη ο αρχ. ερινεός (αλλαχού έρινας, ερινός, ερινός, έρινας, έρινος, έρινος, αρ'νός κ.α.). «Ρινιαστής» ο Ιούνιος

124.—Τα άγουρα σύκα, πιθανώς από το μεγεθυντικό του κτύπος (χτύπος - χτυπά - χτυπάω + προθετ. α) Στην Απείρανθο Νάξου (Δημ. Οικονομίδης, Νάξος, Απείρανθος, και χ/φο 421, σ. 171 του Ι.Α.Ν.Ε.) αχτυπαλίζω σημαίνει αγαθίζω, είμαι άνθρωπος μειωμένης ή μετριότητας αντίληψης. Στη Σύρο ο αχτύπαλος ονομάζεται κοινώς η κοινάλη

125.—Κατά το Ιστορικό Λεξικό της Ακαδημίας Αθηνών (τ. 2, του 1939, σ. 249) το ουσιαστ. αυτό προέρχεται από το αμαρτήρητο επίθ. αντελόνικος. Η «αδελονικιά» ήταν είδος συιάς που παρήγε σύκα μικρού μεγέθους και το φθινόπωρο.

τον Τζιγκεναντώνη που είχαν και «τρινούσαν» μέλισσες. Τελευταίος που ασχολήθηκε με την μελισσοκομία (και την εγκατέλειψε οριστικάς λίαν προσφάτως) ήταν ο Δημητρός Βερνίκος.

Το πηλίνο «νυφέλι» το τοποθετούσαν πάντοτε σε υπήνεμο, δροσερό και σκιερό μέρος, «γιατί άμα δo χτυπά ο ήλιος, ξεκολλούνε απάνω από το νυφέλι οι πίττες». Η είσοδος του ήταν καλυμμένη με ένα διάτρητο καπάκι, για να εισέρχονται και να εξέρχονται οι μέλισσες. Κάτω από το «νυφέλι» τοποθετούσαν το μεν καλοκαίρι ξηρά χόρτα, το δε χειμώνα πέτρες ή χονδρά ξύλα, για να το προφυλλάσει από την υγρασία ή την πιθανότητα να πνιγούν οι «ένοικοι» του από τα νερά της βροχής. Για να αποφύγουν αυτήν τη δυσάρεστη εξέλιξη έδιδαν στο «νυφέλι» μία προς τα κάτω ελαφρά κλίση, «είχενε ακιδή»¹²⁷. Τις παγερές ημέρες του χειμώνα, όταν το ψύχος εμπόδιζε την έξοδο των μελισσών από τη φωλιά τους, τις έτρεφαν οι ίδιοι οι μελισσοκόμοι με μέλι ή ζάχαρη.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο μελισσοκόμος για να «τρυνήσει» τις μέλισσές του ήταν : η «μονυριά», συρμάτινη καλύπτρα της κεφαλής με ραμμένο παννί στο κάτω της μέρος για να προφυλάσσει το λαιμό, τα πέτσινα «χερότια», ο «καπνοδόχος», όμοια με «φουγούν» που έκαιγε «βουδιές» ως καύσιμη ύλη, και το «μελισσομάχαιρο», σιδερένιο μαχαίρι σχήματος ανεστραμμένου γάμα κεφαλαίου, με το οποίο ξεκολλούσαν τις «πίττες» από τα τοιχώματα της κυνέλης. Οι καπνοί που αναδύονταν από την «καπνοδόχο» έκαναν τις μέλισσες να συγκεντρώνονται «κουβάρι», αδύναμες να τσιμπήσουν, ενώ με το «μελισσομάχαιρο» ο μελισσοκόμος τραβούσε έξω τις «πίττες», αρχίζοντας απ' έξω προς τα μέσα. Σημειωτέον ότι δεν αφαιρούσαν όλες τις «πίττες», αλλά άφηναν τις μισές περίπου μέσα, ως τροφή των μελισσών, εκτός αν ο Αύγουστος του συγκεκριμένου έτους ήταν ανθοφόρος, οπότε άφηναν λιγότερες.

Όταν έβγαζαν έξω τις «πίττες» (σημειωτέον ότι γίνονταν στα επάνω και πλευρικά τοιχώματα της κυνέλης, το τμήμα της βάσης έμενε κενό, για την είσοδο και έξοδο των μελισσών), «τσι ζουλούσαν»¹²⁸ με το χέρι μέσα σε μια λακάνη, ή βανες μετά τσι πίττες και τσι βραζες να λειώσουνε, να βγάλεις το κερί. Τσι' βανες μετά μέσα στο γερονιά¹²⁹ κι επιτάκωνες να πάει κάτω το κερί και να μείνει απάνω το νερό». Ο «γερονιάς» ομοίαζε με πανέρι, ήταν πλεκτός με ευλύγιστα «βούρλα» και οι Γλιναδιώτες τους αγόραζαν από τον Κυνίδαρο, χωριό της Νάξου¹³⁰. Κεριά, από τα υπολείμματα των βραστών κρηθρών, δεν έκαναν.

Τις «πίττες» τις παρήγαγαν οι γνωστές για την εργατικότητά τους «αργατικές» μέλισσες, οι και «αργάτες» ονομαζόμενες. Τους παροιμιώδεις για την οκνηρία τους κηφήνες τους έδωχναν οι ίδιες οι μέλισσες ή «τσι πιότεροι τσι κόβουνε και τσι κάνουνε κομμάτια, μεσ' τη μέση τσι κυνέλης, και πρέπει να τσι βγάλεις όζω».

Περίοδος κατάλληλη για να τις «τρυνήσουνε» ήταν από το τέλος του Αυγού-

127.—Από το τουρκ. ikindi = το απόγευμα, το γέριμα της ημέρας. Μεταφορικάς (επί τόπου) ο ελαφρώς επικλινής, η κατηφοριά

128.—Ζουλώ = πιέζω

129.—Πρώτη σημασία του ο κηροπλάστης, ο κηροποιός. Οι χρήσεις του στη Νάξο ήταν πολλαπλές: α. αυτή που περιγράφεται εδώ β. ως φίλτρο για τη συγκράτηση σταφυλοφυγών που έπεφταν από τη ληνό στο πολήνη γ. μέσο για τη «σύλληψη» ζιμαριών που έφευγαν από την κυνέλη, στους δε Φούρνους (χ/φο 859, σ. 94 του Ι.Α.Ν.Ε.) ως εργαλείο για το μάζεμα του τυριού από το καζάνι. Βλ. και Δ.Β. Οικονομίδου, Η μελισσοκομία εν Νάξω και εν Ανάφη, Επετ. Εταιρ. Κυκλαδικών Μελετών, τ. Ε' (1965—66) σ. 625

130.—Βλ. χάρτη, σελ. 658

στον μέχρι τις πρώτες ημέρες του Σεπτεμβρίου. Ένα καλό μέλισσι παρήγαγε περί τα έξι—επτά κιλά μέλι. «Άμα έχει βρέξει καλά, θα ξεκλωθεί ¹³¹ και από το μέλι και από τα ζιμάρια ¹³², γιατί έχει πολύ βοτάνι. Άμα έχει ανοβρία..., η βροχή τα κάνει όλα ευτά. Τσι καθαρίζεις λοιπό κατά τσι είκοσι του Μάη, βγάνεις τα παλιά, για να πιάσει δουλειά η μέλισσα, και τότες θα τρυνήσεις πίττες που θα 'ναι γεμάτες μέλι. Το Μάη, που 'χει πολλά βότανα, οι πίττες είναι άσπρες, μετά θα πάρουνε το χρώμα που 'χουνε στο τέλος».

Μία μέλισσα μπορούσε να παράγει μέχρι και πέντε «ζιμάρια». Επειδή όμως υπήρχε κίνδυνος να «ξέβγει» (να καταστραφεί, να αδυνατίσει), ο μελισσοκόμος έπρεπε να «τηνε κόψει», δηλαδή να καταστρέψει μερικές γεμάτες αβγά «πίττες». «Άμα βγάλει τρία—τέσσερα ζιμάρια είναι αδύνατη, θα φοφήσει, πρέπει να τη γόψεις, να βγάλεις τα βασιλοκέρια, είναι σα δο δαχτύλι μας και κάνουνε προς τα κάτω, μέσα 'κει είναι η βασιλίσσα, ξεχωρίζουνε. Πρέπει να τα κόψεις ευτά. Άμα κάμει παραπάνω από τέσσερα ζιμάρια, ετέλειωσεν η μέλισσα. Στα τρία πρέπει να τη γόψεις για να πιάσει δουλειά».

Όταν ένα «ζιμάρι» έφτανε από την κυψέλη προς αναζήτηση νέας κατοικίας, ο μελισσοκόμος έπρεπε να το περισυλλέξει. Έχοντας μαζί του λοιπόν «μουριά» «χερότια», ένα καινούργιο πήλινο «υψέλι» και το «γατνοδόχο», αφού ενετόπιζε την προσωρινή του θέση (συνήθως επάνω σε κλαδιά δένδρων), άναβε φωτιά στον τελευταίο, φυσούσε από το «σφούνη» ¹³³ του τον καπνό προς το μέρος του σμήνους, αυτό ζαλιζόταν και έπεφτε μέσα στο «υψέλι». Μπορούσαν να το πετύχουν αυτό και δίχως φωτιά, «αλλά θα πέφτανε απάνω σου χίλιες».

Οι κυριότεροι εχθροί των μελισσών ήταν οι σφήκες. «Πάει και περιμένει στο τρυπαλάκι, απάνω στο καπάκι, να 'βγει η μέλισσα να την αρπάξει, να τη βάρει. Άμα όμως έδει μέσα, θα τη γόψουνε».

1. τα «βοστάνια»

Πρωτοφύτευαν «βοστάνια» μετά τις 25 Μαρτίου, ως «πρώτη δόση», και από το τέλος Ιουνίου και εντεύθεν, ως δεύτερη. Η καλλιέργειά του ήταν άνυδρη, οι παραγόμενες ποσότητες τιράστιες και το άρωμα και η γλυκύτητά τους αξιέπραστη. «Ήρχουνταν ο Οχτώζιος κι ήθελα να 'δεις χωράφια να 'χουνε μέσα ένα καϊκι καρπούζια και πεπόνια, σα τζι πέτρες μεσ' τα Λαζάδια ¹³⁴. Ήλεες, Θε μου, τι 'ναι τούτο 'δω. Και στη Χώρα οι εβόροι είχανε απόξω από τα μαγαζιά δωνε σα τζι θεμωνιές τα καρπούζια και τα πεπόνια».

Φύτευαν διάφορες ποικιλίες πεπονιών («φετάτα» ¹³⁵, «μουρκαίικα» ¹³⁶, «στρογυλά»), αλλά ξεχωριστά για το άρωμά τους ήταν τα περιβόητα «χειμωνικά» ¹³⁷, τα οποία δεν πωλούσαν, αλλά προορίζονταν για προσωπική τους κατανάλω-

131.—Θα παράγει μεγάλη ποσότητα μελιού και ζιμαριών

132.—Από το αρχαιοελλ. εσμός (όχλος, πληθός, συνάθροισμα) και το υποκοριστικό εσμάριον (δες και Κοραή, Άτακτα, 1, σ. 113)

133.—Βλ. σημ. 98 του παρόντος κεφ.

134.—Διαβόγη για τους Γκιναδιώτες λαγκαδιά, Ν. Δ. του χωριού καθ' οδόν προς το Αγερανί, αφού συνδυάστηκε με «Καλές Κνουράδες» και άλλα συναφή. Βλ. σελ. 467 κ.ε.

135.—Φέτα και κατάνι. —άτος

136.—Πυθαγώς από τον τόπο παραγωγής τους. Χωριό Μουρκαίικα υπάρχει στην περιοχή Καλαβρύτων, αλλά και πολλά με το όνομα Μουρκαί (μουρκαίικα — Μουρκαίικα)

137.—Αρχαιοελλ. χειμωνικός < χειμών.

ση. Φυτεύονταν και αυτά περί τον Απρίλιο μήνα, όχι όμως σε μεγάλες ποσότητες (δύο—τρεις «σφύρες»). Διατηρούνταν καθ' όλο το έτος κρεμασμένα συνήθως στις «τράβες» της οροφής των οικιών τους.

Τα παραγόμενα καρπούζια δεν τα αποθήκευαν, επειδή τα πωλούσαν, τόννους ολόκληρους. Όσα όμως αποθηκεύονταν διατηρούνταν επί μακρό χρονικό διάστημα.

Ο μεγάλος κίνδυνος των μπιστανιών ήταν οι «κουρσένες» (αι κορώναι των Αρχαίων) που καταράμφιζαν πεπόνια και καρπούζια, επιφέροντας ζημιές μεγάλες στην παραγωγή. Προς αποφυγή αυτού του κινδύνου κατασκεύαζαν τα «σκιάχτρα», ομοιώματα ανθρώπων, με ένα «αθάνατο», δύο ξύλα— «χέρια» και μία μαύρη παλιά γυναικεία ρόμπα που τα επικάλυπτε. Τα ενοχλητικά πτηνά φοβούμενα τα ανθρώπινα αυτά ομοιώματα, δεν επιδίδονταν πλέον στο καταστροφικό έργο τους.

Άλλοι, αντί των προαναφερθέντων «σκιάχτρων», κατασκεύαζαν «μύλους» ολόκληρους, με «αθάνατο» μπηγμένο καθέτως στο έδαφος, με «δουδούνα» καλαμιού περασμένη οριζοντίως στο επάνω του άκρο, και «αδέννες» μύλου από σχίζες καλαμιού, προσαρμοσμένες κυκλικά σ' έναν ξύλινο άξονα που περιστρεφόταν μέσα στη «δουδούνα», όπως το «αξόνι» του ανεμομύλου. Ο θύρυβος της συνεχούς περιστροφικής κινήσεώς του (οι βόρειοι άνεμοι ποτέ δεν εξέλιπαν) ήταν αποτρεπτικός της «καθόδου» των «κουρουνών».

Τρίτη λύση στο παραπάνω πρόβλημα ήταν η κάλυψη του μπιστανιού (όλου σχεδόν του καλλιεργημένου χώρου) με κλωστές, δεμένες στις άκρες μπηγμένων καλαμιών, διασταυρούμενες μεταξύ τους χιαστί και καθέτως, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό έναν γιγαντιαίο «ιστό αράχνης» επάνω από τα προστατευόμενα καρπουζοπέπωνια. Τα πτηνά «εφοβούσανε να κατέβουνε, για να μη βλέξουνε σ' τσι κλωστές». ¹³⁸

ια. «ζαρζαβατικά» και κρεμμύδια

«Ζαρζαβατικά / ζαρζαβάτια» καλλιεργούσαν ανέκαθεν σε αρκετά μεγάλη κλίμακα. Ήταν αντάρκεις ως προς αυτά τα αγαθά (ντομάτες, αγγούρια, μελιτζάνες, κρεμμύδια, κολοκύθια, λάχανα, κουνουπίδια, πιπεριές κ.α.), διοχέτευαν δε το περισσότερο της παραγωγής τους (σ' όποιο είδος υπήρχε) στους εμπόρους της Χώρας.

—αγγούρια

Τα καλλιεργούμενα αγγούρια ήταν δύο κυρίως ποικιλιών: τα κοινά και τα «ατζούρια» ¹³⁹. Τα δεύτερα ήταν μεγάλα σε μέγεθος και διακρίνονταν αναλόγως του χρώματός τους σε «ασπράτσοι» και στα πικρά «μανιράτσοι». Τα φύτευαν είτε «με πρασιά», είτε «με σφύρα», και τη εμφύτευσή τους στη γη (το «βήξιμο») γινόταν με το χέρι.

—ντομάτες

Οι ντομάτες φυτεύονταν είτε σε «πρασιά», είτε «επετούσανε σπόρο μεσ' τσι πατάτες κι εφυτρώνανε πού και πού». Όσον αφορά στις καλλιεργούμενες ποι-

138.—Βλ. Ν.Ι. Σφακιανού, Παραδοσιακά αγροτικά φώβητρα («σκιάχτρα»), Λαογραφία 35 (1987—89) Αθήναι 1990, σσ. 306—320.

139.—Πιθενώς απο το ιταλ. azzurro = γαλάζιος.

κιλίες, είχαν τις «μονές» (πολύ μικρού μεγέθους) και τις «διπλές», τις συνήθειες. Οι πρώτες παρήγαγαν καρπό μέχρι και τον Οκτώβριο, εξ αιτίας της υγρασίας των «χαδακιών». Η παραγωγή προοριζόταν κυρίως για προσωπική χρήση, για τη σαλάτα, το φαγητό, και την κατ' οίκον παραγωγή «σαρότζας» (σάλτσας), του «βερετέ» (πελτέ). «Εξουλούσανε τη δομάτα στη σκάφη οι γυναίκες, τη βάνανε στο τουλουπάνι και τη στραγίζανε, τη βάνανε μετά σε δοχεία απάνω στο δώμα, τα γυμνάζανε, ερρίχνανε αλάτι μέσα και λάδι, κι επαίνανε μετά κάθε τόσο και τη



(Φωτ. 24)

δαράζανε. Μετά τη βάνανε στο κιούπι, το χειμώνα, κι εδιατηρούσανε μέχρι δυο χρόνια, δεν αγοράζανε ποτέ έτοιμη»¹⁴⁰.

—κρεμμύδια

Η πρωταρχική παραγωγή του κρεμμυδιού διερχόταν από τέσσερις φάσεις: κατά την πρώτη «κόβεις λίγο το κρομμύδι από πάνω, τη γεφαλή δόν, το χώνεις χάμω, και κλωνιά-

ζει. Ανοίει μετά και βγάνει απάνω ένα βλαστρί, το βίλιουρα¹⁴¹. Κι απάνω στο βλαστρί σπκάνει και βγάνει μια μάπα, το γατατζά¹⁴², που βγάνει μέσα βαρούτι, ένα κοκκοειδές πράμα, κόκκοι—κόκκοι». Κατά τη δεύτερη φάση «θα κόψεις τσι καρατζάδες, αφού γενούνε και ξεραθούνε, κατά τον Ιούλη, θα τσι τινάξεις σ' ένα μέρος, και θα τσι κρατήσεις για την άλλη χρονιά». Την άνοιξη (τρίτη φάση) «θα ρίζεις τσι σπόροι στη βρασιά, σε λίγο βάθος, να βγει η σκορδίλα¹⁴³. Το καλοκαίρι τη μαζεύνεις, βγαίνει πολύ μικρή, την απλώνεις στον ήλιο να στεγνώσει, να τραβήξει λιγάκι, και (τέταρτη φάση) «την άνοιξη πάλι τη φτέβεις, με το χέρι τη βήαμενε ή με το καζίκι¹⁴⁴, και κάνεις το χοδρό κρομμύδι». Τον Ιούλιο, τα έβγαζαν με το χέρι από το έδαφος («τα ξεκωλώνανε») τα άφηναν λίγες ημέρες στον ήλιο να αποξηρανθούν, μετά τα «έλεξανιάζανε» (έπλεκαν δηλ. πλεξούδες τα αποξηραμένα φύλλα του), και τα κρεμοούσαν στις αποθήκες τους (φωτ. 24). Ολοκληρώνοντας το θέμα αναφέρουμε ότι κατά την έναρξη του φυτεύματος των κρεμμυδιών, «εξανοίανε να κλάσουνε, για να μην έβγουνε, λέει, καυτά τα κρομμύδια».

ιβ. καλλιέργεια σαμιού και φνιστικιών

Σάμι φύτευαν τον Απρίλιο, σκορπώντας το επάνω στο καλλιεργημένο έδαφος

140.—Άλλες γυναίκες πριν την εκθέσουν στον ήλιο «για να τη βιπλίσει» (να απορροφήσει το νερό της), την έβραζαν «για να πιει το ζοιμί τ'η». Την λευκού χρώματος κρούστα που σχημάτιζε στην επιφάνειά της η σάλτσα ονόμαζαν «θροφη».

141—142.—Αρχαιοελλ. ελλέβορος και τουρκ. karaca αντιστοίχως

143.—Σκορδο + -ίλα

144.—Βλ. σημ. 103, σελ. 169.

με το χέρι, αλλά αναμειγμένο με χώμα, ¹⁴⁵ «για να μη βέφτει πολύ δασύ ¹⁴⁶, γιατί δε γάνει να βγει δασωμένο ¹⁴⁶, αλλά και να βγει, το αραίωνες μετά στο τσάππιζ-μα», είτε φυτώντας τον σπόρο του από το «*βοιγκωμένο*» με αυτόν στόμα τους. Το έδαφος το «*σουριζάνε*» ¹⁴⁷, δεν το «*καμάτευαν*» με το άροτρο, για να μην βυθιστεί βαθιά ο σπόρος και δεν μπορέσει το φυτό να βγει στην επιφάνεια.

Το ύψος του φυτού έφθανε το ένα μέτρο, ολόκληρος δε ο κορμός του είχε πολλούς λοβούς, καθένας εκ των οποίων περιείχε τέσσερις «*αράδες*» σαμιού. Η συγκομιδή του γινόταν περί το τέλος Αυγούστου, κατά τον εξής τρόπο: «το *κο-βες* το *σάμι*, το *φυτό*, το *δενες* σε *δεματάκια*, και το *στηνες* *όρθιο* *κοδά* *σ'* *τσι* *σαρωνιές* ¹⁴⁸ που βάζαμενε ετότε, μη *γοιτάς* *τάρα* που *αγοράζομενε*, ή *ήπρεπε* να *του* *κάμεις* *δυο* *βόλια* *σε* να *το* *στηρίζεις*, και *στο* *σημείο* *εκείνο* το *δένανε*, και *βάνανε* και *κάτι* *καλαμάκια* και *το* *στηρίζανε*, για *το* *μη* *δέσει* *χάμω*, *γιατί*, *άμα* *δέσει* *χάμω*, *θα* *μαδήσει*. *Αμα* *ήθελα* *πια* να *τραβήξει*, να *ξεραθεί*, *απλώθανε* *κάτι* *χάμω*, *το* *γυρίζεις* *το* *σάμι* *απάνω* *ανάποδα*, *το* *χτύπας*, *ανοίανε* *τα* *λουβιά* ¹⁴⁹ που *χένε* *γύρω*—*γύρω* *στο* *γορμό*, *κι* *ήπτεφτε* *το* *σάμι*».

Τα φυτόκια τα φύτευαν το Μάιο μήνα, ένα—ένα, με το τσαπάκι, σε απόστα-ση 30 περίπου εκατοστώμετρα το ένα από το άλλο, αφού προηγουμένως το έδα-φος του χωραφιού είχε οργωθεί καλά για να είναι αφράτο. Μετά από λίγο διά-στημα εκφύονταν τα φυτά που «*ετραβούσανε* *αποκλαμό* ¹⁵⁰, *σα* *βελόνες*, και *χώ-νουδνε* *μεσ'* *τη* *γης*, *όχι* *όλες*, *ίσαιμε* *δέκα* *πόδοι* *βάθος*, *κι* *εκεί* *δένει* *το* *φυτό*, *στην* *άκρια* *τσι* *βελόνας*. *Και* *δε* *βγάνει* *μόνον* *ένα* *αποκλαμό*, *ένα* *γλαδί*, *πολλά*».

Τον Οκτώβριο «*τα* *βγάνανε* *με* *τη* *τζάππα*, *τα* *πλύνανε* *ή* *να* *φύουνε* *τα* *πολλά*—*πολλά* *χώματα* *και* *μετά* *τα* *ήφνες* *για* *λίγο* *στον* *ήλιο*, *καμιά* *δεκαριά* *δεκαπεδαριά* *μέρες*, *για* *να* *τραβήξουνε*». Η απόδοσή τους (υπό κανονικές συνθή-κες) ήταν καταπληκτική: μία φυτοκιά παρήγε τουλάχιστον μισό κιλό καρπό, ο οποίος ψητός (ενίοτε μαζί με ρεβύθια) προοριζόταν να γίνει θανυμάσιος συνο-δευτικός μεζές της στροφυλιάς, κυρίως κατά τις χειμερινές «*φερέρες*» ¹⁵¹ τους. Ελαχιστότατοι διοχέτευαν το πλεονάζον της παραγωγής τους στη Χώρα, στον ζαχαροπλάστη Μαθιάσο, που τα χρησιμοποιούσε στην παρασκευή γλυκισμάτων.

ιγ. καλλιέργεια κουνκιών και καλαμποκιού

Τα κουνκιά συνήθως συμπλήρωναν με την παρουσία τους τις υπάρχουσες καλλιέργειες, κυρίως αυτές της πατάτας. Με «*ράμμα*» ή «*με* *το* *μάτι*» χάρασαν μεσ' την «*πατατίστρα*» ¹⁵² μία ευθεία γραμμή, και κατά μήκος της φύτευαν «*κουν-κιστά*» το σπόρο, κυρίως τα «*πλατοκούκκια*», κατά τον Αύγουστο μήνα. Τα φύ-τευαν όμως και ως αυτόνομες καλλιέργειες (μερικά «*κατεβατά*» ή και χωράφι ο-λόκληρο). Ο σπόρος τοποθετούνταν (για να μαλακώσει) μέσα σ' ένα δοχείο γε-μάτο νερό, μίαν ημέρα προ της σπορά του.

Μία δεύτερη ποικιλία κουνκιών (που καλλιεργούσαν στα «*βαξεδάκια*» κυ-ρίως) ήταν τα «*ψιά*». Φυτεύονταν κατά τον Σεπτέμβριο — Οκτώβριο, αλλά συλ-λέγονταν Μάρτιο — Απρίλιο, εν αντιθέσει προς τα προηγούμενα, τα «*πλατο-κούκκια*», που συλλέγονταν Ιανουάριο — Φεβρουάριο.

Ο κυριότερος εχθρός τους, ακατανίκητος μάλιστα, ήταν το παράσιτο «*λίγκος*» ¹⁵³.

145—146.—Το αρχαιοελλ. επίθ. *δασύς* και ρήμα *δασύνω* αντιστοίχως. Το β' προέρχεται από το α'

147.—Χρησιμοποιώντας τη «*σουριά*», τη σβάρνα βλ. Αγροτικά Εργαλεία, σ....

148.—Βλ. σελ....

149.—Οι προαναφερθέντες λοβοί (αρχαιοελλ. *λοβός*)

150.—Πλοκάμια, αρχαιοελλ. *πλόκαμος* (με προσθήκη της προθέσεως από. βλ. και Γ. Χατζηδάκι, Μεσαιωνικά.... ό.π., τ. Β', σ. 313)

151.—Βλ. παρακάτω σσ. 291 — 292

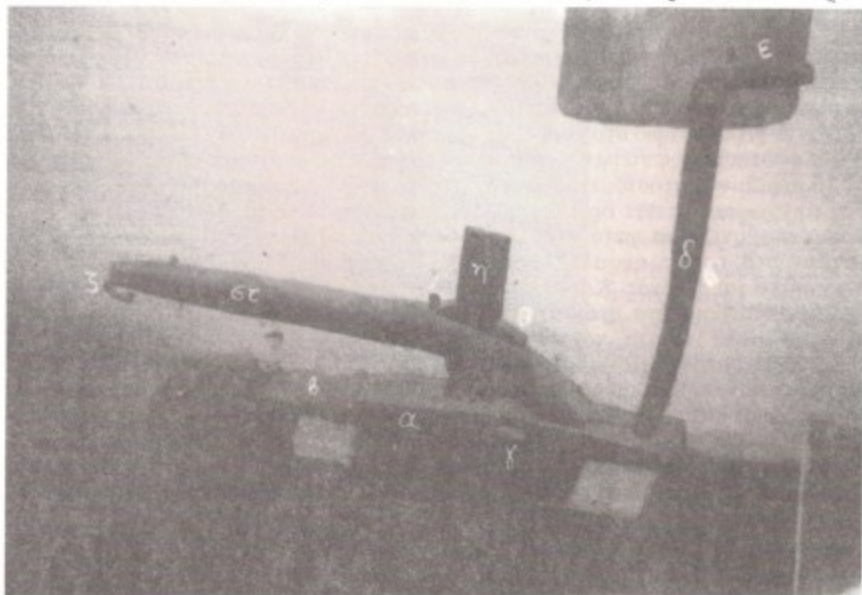
152.—Πατάτα +παρεγ. κατάλ. -ίστρα, όπως *κουκισίστρα*, *κρεβαρισίστρα*, *λινναρισίστρα*, *κρομμυδίστρα* κ.α.

153.—Το φυτό ορεβόαχη (*Cytinus hypocistis*).

Φύτρωνε στη ρίζα ακριβώς του φυτού, του απομυζούσε τις θρεπτικές ουσίες και φυσικά περιέπιπε σε μαρμαρίσματα και ξεραίνονταν. Αν κατώρθωνε να καρπίσει, τα κουκκιά του «ήτανε ψακί»¹⁵⁴, δηλητήριο, δεν ετρώοντανε».

Εκτός των θαυμάσιων εδεσμάτων που παρυσκεύαζαν με τα χλωρά κουκκιά, τα χρησιμοποιούσαν (τα «ψιλά») και στην παραγωγή φάβα. Τα κατανάλωναν επίσης ως «βραχτοκούκκια»¹⁵⁵ (κυρίως τα «πλατοκούκκια»), μαλακωμένα δηλ. στο νερό, κατά τις ημέρες της νηστείας.

Η σπορά του καλαμποκιού διαρκούσε από τον Μάρτιο μέχρι και τον Αύγουστο. Φυτεύονταν «κοικιστό», σε αυλάκια, και το έκοβαν «θεριστό». Τον καρπό



(Φωτ. 25) Το ησιόδειο άροτρο α. «αλετροπόδι» β. «υνί» γ. «βαρότα» δ. «όχερη» ε. «χερο-
λαβή» στ. «στοβάρι» ζ. «γάτζος» η. «σπάθη» θ. «σφήνες»

του, αποτελούμενο από δεκάδες «σπιριά», τον ονόμαζαν «κοικουίλλα», και τις τριχοειδείς αποφύσεις της κορυφής «γένεια» ή «μουστάκια». Τα «σπιριά» τα αφαιρούσαν με το χέρι, «εμάδας με το χέρι. Άμα ήβγανες μια στρώση από κάτω, νοτερνά τα βγάνεις εύκολα». Μέχρι προ τινων ετών τις «κοικουίλλες» τις διέθεταν στο εμπόριο, σήμερα τον καρπό τους τον προσφέρουν τροφή στα ζώα τους. Είναι χαρακτηριστικός ο τρόπος πωλήσεώς τους: «τσι μέτρας για να τσι παραδώσεις δυο—δυο, ένα χέρι» και η τιμή του ζεύγους ήταν τέσσερις δραχμές περίπου το 1975.

Μπομπότα¹⁵⁶ δεν παρυσκεύαζαν ποτέ στο χωριό από το καλαμπόκι. Όση ποσότητα διακινήθηκε μέσα στο χωριό, προέρχονταν από την U.N.R.A. Με το αλεύρι αυτό («βοβοτάλευρο») έκαναν γλυκά και, φυσικά, ψωμί, αλλά επαναλαμβάνουμε, σε πολύ μικρές ποσότητες.

154.—Φαριμάκι. Από το ψακί < ψιάκιον < υποκορ. του ψύαξ

155.—Βραχτοκούκκια

156.—Ένετ. * bobota < boba.

Β. Αγροτικά εργαλεία

α. κινούμενα με τη δύναμη των ζώων

—το ησιόδειο άροτρο («το ξυλίτικο σύνεργο»)

Οι Γλιναδιώτες δεν κατασκεύαζαν «ξυλίτικα σύνεργα»¹⁵⁷. Τα αγόραζαν από τους Κεραμιώτες¹⁵⁸ και γενικώς από τους κατοίκους των «Απάνω Χωριών» της Νάξου. Οι ίδιοι απλώς τα επισκεύαζαν. Ήταν κατασκευασμένα από ξύλο πλατάνου και τα έσυραν κατ' αρχάς δύο βόδια, αργότερον δε δύο μουλάρια ή και δύο γαϊδούρια. Τα κυριώτερα μέρη του ησιόδειου αρότρου (φωτ. 25) ήταν:



(Φωτ. 26)

1. το «αλετροπόδι»¹⁵⁹: ήταν η ξύλινη βάση του που ακουμπούσε στο έδαφος. Στο εμπροσθεν τμήμα του, πελεκημένο σε σχήμα σφήνας, προσαρμοζόταν το σιδερένιο «υνί»¹⁶⁰, αιχμηρό εξάρτημα, λίγο κυρτό προς τα εμπρός, για να εισχωρεί ευκολότερον στη γη. Εκτός των οπών της επάνω επιφανείας του (των οποίων η λειτουργικότητα αναλύεται παρακάτω) είχε και μία πλάγια, μέσα στην οποία περνούσε ένα ξύλο σταθερό, η «βαρότα»¹⁶¹, για να κόβει τα χόρτα και να καθαρίζει το αυλάκι.

2. η «όχερη»¹⁶²: ήταν ένα κομμάτι ξύλου, που τοποθετούνταν στην οπίσθια οπή του «αλετροποδίου». Ο αγρότης κρατούσε το αλέτρι του με την «χερολαβή» της, την προς τα επάνω απόληξή της. Αν ήταν δύσκολο να βρεθεί συμπαγές ξύλο, σχήματος γάμα κεφαλαίου, τότε προσέθεταν ξεχωριστά το ξύλινο οριζόντιο κομμάτι της.

3. το «στοβάρι»¹⁶³: προσαρμοζόταν στην μεσαία οπή του «αλετροποδίου», την «αφαλιά», όπως την αποκαλούσαν. Ήταν ένα κυρτό ξύλο, αρκετά επίμηκες, όταν ακόμη το «ξευγάρι» γινόταν με τα βόδια, έχασε όμως αρκετό από το μήκος

157.—Ξύλινα άροτρα. Το «σύνεργο» από το αρχαιοελλ. επίθ. συνεργός. Βλ. και Στ. Ημέλλου, Ζητήματα παραδοσιακού υλικού βίου, Αθήνα 1993, σσ. 109—120

158.—Κατοίκους του χωριού Κεραμι της Νάξου (Κεραμειον). Βλ. χάρτη, σ.

159.—Υποκορ. του αρχαιοελλ. αροτρόπους ή κατ' άλλους από το αλετροπόδιον

160.—Από το μεταγ. ύνιον, και αυτό υποκορ. του αρχ. ύνις

161.—Παρά -ωτιον;

162.—Αρχαιοελλ. εχέτη. Κατά Χατζηδάκι (Επιστημ. Επετηρίς Πανεπ/μίου Αθηνών, 1915—16, σ. 25) από το εγχειρος > έγχειρη > έχειρη > όχερη

163.—Ο αρχαιοελλ. ιστοβοές.

του, όταν αυτό (το όργωμα) γινόταν αποκλειστικώς με μουλάρια. Το πρώτο κατέληγε στη «νίδρη» (βλ. παρακάτω), το δεύτερο όμως σε στριφωτό «γάτζο».



(Φωτ. 27)

4. η «σπάθη»¹⁶⁴: στο ύψος περίπου της καμπύλης του «στοβαριού» άνοιγαν μία φαρδειά οπή, μέσα από την οποία περνούσαν τη «σπάθη», σκληρό σανίδι που κατέληγε στην απέναντί του πρώτη (εξ αριστερών) οπή του «αλετροποδιού». Ο λειτουργικός της ρόλος συνίστατο στο να συνδέει σταθερά «στοβάρια» και «αλετροπόδια». Ο ρόλος της αυτός ολοκληρωνόταν με τη συνδρομή των «σφηνών», κομματιών ξύλου, που είτε στερέωναν τη «σπάθη» και δεν ταλαντευόταν, είτε με το «ανεβοκατέβασμά» τους από τον ζευγολάτη καθοριζόταν το βάθος στο οποίο το «υνί» θα εισχωρούσε μέσα στο έδαφος. «Αν ήθελες να πάει βαθιά το σύνεργο, θα κάθιζες¹⁶⁵ την απισινή σφήνα, αν ήθελες να το σηκώσεις, θα κάθιζες την αβροστινή».

—απαραίτητα συμπληρώματα του αρότρου

Για να επιτελέσει το άροτρο την κύρια αποστολή του ήταν απαραίτητα κάποια συμπληρώματα, ανεξάρτητα απ' αυτό, όπως ο «ζυός», το «ζυόλουρο», οι «ζεύλες» και η «νίδρη».

Ο «ζυός», ο ζυγός δηλαδή, ήταν ένα ξύλο πλάτους 15 εκατοστών και μήκους ενάμισι μέτρον περίπου που στηριζόταν επάνω στον τράχηλο των βοδιών (φωτ. 26). Κοντά σε κάθε άκρη του ο ζυγός είχε ένα ζεύγος οπές, μέσα στις οποίες περνούσαν τις «ζεύλες»¹⁶⁶.



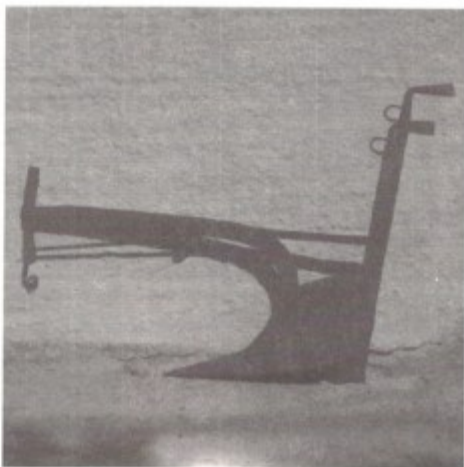
(Φωτ. 28) «Λημάρια», «σομαράκι», «ζουούδι»

164.—Αρχαιοελλ. σπάθη, η

165.—Θα κατέβαζες (αρχ. καθίζω)

166.—Ζεύγες (αρχαιοελλ. ζεύγλη).

Οι τελευταίες ήταν ξύλινες ράβδοι που «αγκάλιαζαν» το λαιμό του ζώου και έδεναν στο κάτω του μέρος με «σιρίμι»¹⁶⁷ ή με σχοινιά από ίνες «αθάνατου». Το «ζυόλουρο»¹⁶⁸ ήταν δύο θηλιές, δεμένες η μία στο μέσο του ζυγού, και η άλλη «δαχτυλίδι» στην πρώτη. Σ' αυτήν τη δεύτερη περνούσε η «νίδρη».¹⁶⁹ Το έφτιαχναν από βέργα «σκινιάς» ή «νοτιάς», αλλά κυρίως από βέργα λυγαριάς, αφού προηγουμένως την έχωναν στο έδαφος για να μαλακώσει και να είναι ευλύγιστη. Το «ζυόλουρο» είχε δύο θηλιές, επειδή η βέργα της λυγαριάς ήταν συνήθως κοντή, «εματιάσανε»¹⁷⁰ δηλαδή επάνω της άλλη μία. Έτσι το «ζυόλουρο» ήταν μακρύ και τυλιγόταν «πολλές βόρτες» γύρω από το «ζυό», συγκρατώντας ταντοχρόνως τη «νίδρη». Η τελευταία ήταν ένα είδος σημερινού «πίρου», που περνούσε στην οπή της άκρης του «στοβαριού» και συγκρατούνταν, όπως προαναφέρθη, από το «ζυόλουρο», για μεγαλύτερη ασφάλεια.



(Φωτ. 29)

—το σιδερένιο άροτρο και τα συμπληρώματά του

Το παλαιό ησιόδειο έδωσε τη θέση του στο νεώτερο σιδερένιο άροτρο. Η εισαγωγή του στην παραγωγική διαδικασία έθεσε επίσης τέλος στο «ζυό», τις «ζεύλες» και στα δύο αροτριώντα βόδια, αφού τα μεν πρώτα αντικαταστάθηκαν από την «λημαριά»¹⁷¹ και τα «τραβηχτά»¹⁷² τα δε βόδια από το μουλάρι, που οργώνει μόνο τον πλέον. Η «λημαριά» (φωτ. 27) ήταν κατασκευή με σιδερένιο σκελετό, αποτελούμενον από δύο κομμάτια, τα οποία ενώνονταν στην επάνω άκρη τους και σχημάτιζαν ελλειπτική καμπύλη. Η άλλη άκρη του δενόταν με σχοινιά ή «αθάνατο», για να μη φεύγει από το λαιμό του ζώου κατά την άρωση. Κάτω από τον σιδερένιο σκελετό υπήρχε ένα επίσης ημικυκλικό στρώμα, γεμάτο ψαθί ή μαλλί κατσίκας, τυλιγμένο με τσιουβάλι ή καραβόπαννο¹⁷³.

Στο μέσο περίπου του καθενός σιδερένιου κομματιού της υπήρχε μία θηλιά, στην οποία περνούσε ο σιδερένιος «γάτζος» των «τραβηχτών». Τα τελευταία ήταν τα σχοινιά που ένωναν τη «λημαριά» με το «ζυούδι»¹⁷⁴, ένα κοντό ξύλο με σιδερένια θηλιά και αυτό, μέσα στην οποία περνούσε με τη σειρά του ο «γάτζος» του αρότρου. Τα σχοινιά των «τραβηχτών» περνούσαν (στο μέσον τους περί-

167.—Βλ. σελ. 103 και σημ. 21

168.—Αρχαιοελλ. ζυγόλουρον

169.—Αρχαιοελλ. άδρονον, συναντόμενη και ως ίδρου, ίντρου, νιδρό, σύντρου, νιδρό κ.α.

170.—Έδεναν επάνω της μία άλλη για να μεγαλώσει το μήκος της

171.—Λαιμαριά (< λαιμός + -αριά)

172.—Βλ. αμέσως παρακάτω. (Η λέξη προέρχεται από το ρ. τραβώ)

173.—Ακουμπούσε στο λαιμό του ζώου φυσικά, και μαλακό καθώς ήταν, δεν το πλήγωνε

174.—Υποκορ. του "ζυγός".



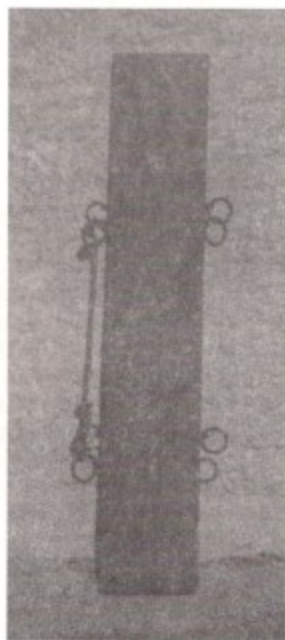
(Φωτ. 30)

που) από
ένα «σομα-
ράκι»¹⁷⁵
κατασκευα-
σμένο από
τσουβάλι,
το οποίο
άπλωναν
στο μέσο
της ράχης
του ζώου,
για να
«τραβά τη
δύναμη α-
πάνω στη
βλάτη», για
να κατανέ-
μεται η α-

ντίσταση του αρότρου τόσο στο λαιμό, επάνω στην λαιμαργιά, όσο και στην πλάτη του επάνω στο «σομαράκι» (φωτ. 28). Ο γεωργός καθοδηγούσε το ζώο με το «καπίστρι»¹⁷⁶, το οποίο επιμήκυνε προσθέτοντας και άλλο σχοινί.

Τα βασικά μέρη του σιδερένιου αρότρου και η ονομασία τους ήταν τα ίδια με αυτά του ησιόδειου. (φωτ. 29). Σημαντική εξαίρεση αποτελούσε το «φτερό» του, που ήταν συνέχεια του «υνοῦ». Η διπλή σιδερένια επιφάνειά του ήταν κάπως κυρτή, για να αναστρέφει το χρώμα και να επιτυγχάνεται η καλύτερη ανάμιξή του. Δεύτερη σημαντική διαφορά του ήταν ότι, ενώ το βάθος του αυλακιού του ησιόδειου καθοριζόταν από τις «σφήνες», σ' αυτό καθοριζόταν πλέον από τις οπές του «ρυθμιστή», που βρισκόταν στην «όχερη». Ήταν 3—4 οπές, μέσα στις οποίες περνούσαν ένα σιδερένιο «πίρο»¹⁷⁷. Όταν επιθυμούσαν αβαθές το αυλάκι τους τον τοποθετούσαν στις κάτω οπές, όταν αντιθέτως το επιθυμούσαν βαθύ, στις επάνω.

Ειδικός τύπος του σιδερένιου αρότρου ήταν το «μονόυνο περιστροφικό». Όπως η ονομασία του δηλώνει, το «φτερό» του είχε μόνο μία επιφάνεια, μεγαλύτερη του συνήθους, η οποία ανατρεπόταν με μοχλό—χειριστήριο από τον γεωργό προς την αντίθετη πλευρά του αρότρου, όταν αυ-



(Φωτ. 31)

175.—Υποκορ. της λέξης «σομάρι» (σαμάρι), και αυτό από το αρχ. σάγμα (σάγμα, σαγμάριον, *σομάριον, σομάρι)

176.—Ιταλ. capistro και αυτό από το λατιν. capistrum

177.—Ιταλ. píro.

τός έφτανε στην άκρη του αυλακιού. Ήταν βαρύ εργαλείο και χρειάζοταν στιβαρό ζώο για να το έλκει (φωτ. 30). Πρώτος κατασκευαστής σιδερένιου αρότρου στη Νάξο ήταν ο Γλιναδιώτης Γιώργος Γεωργιάδης, τεχνίτης «από τσι πρώτοι».

—η «σουργιά» (σβάρνα)



(Φωτ. 32)

Η «σουργιά»¹⁷⁸ (φωτ. 31) κατασκευαζόταν συνήθως από ξύλο πλατάνου, στο οποίο οι σιδηροτεχνίτες προσέθεταν (στη μία πλευρά του) δύο σειρές ατσάλινες λάμες, τα λεγόμενα «καρφιά», και τις «βούκλες»¹⁷⁹. Οι λάμες τοποθετούνταν με τέτοιο τρόπο ώστε να μην βρίσκονται η μία απέναντι από την άλλη, αλλά η λάμα της μιας σειράς να ευρίσκεται στο μέσο του δια-

στήματος των δύο λαμών της απέναντι σειράς. Με τον τρόπο αυτόν «ξετανύζανε»¹⁸⁰ τσι μάξες, βγάνανε δηλαδή το χώμα από τσι ρίζες τω χόρτω, και μετά τα πετούσανε στην άκρια, και σπούσανε και τσι βόλαιο». Οι γείτονές τους Αγερασιώτες αποκαλούσαν τη «σουργιά» «βωλόσιρα».

Οι «βούκλες» ήταν δύο κρίκοι που τοποθετούνταν προς το άκρο περίπου της σβάρνας, για να δένεται αυτή (παλαιότερον μεν στο «ζυόλουρο», τελευταίως δε στο «ζυούδι») και να σέρνεται από το ζώο, όπως και το αλέτρι. Ο ζευγάς κατά το «σουργιζμα» ανέβαινε επάνω της, ισορροπώντας με τα σκέλη του ανοικτά, και την πίεζε με το βάρος του, για να μην αναστηλώνεται (φωτ. 32).

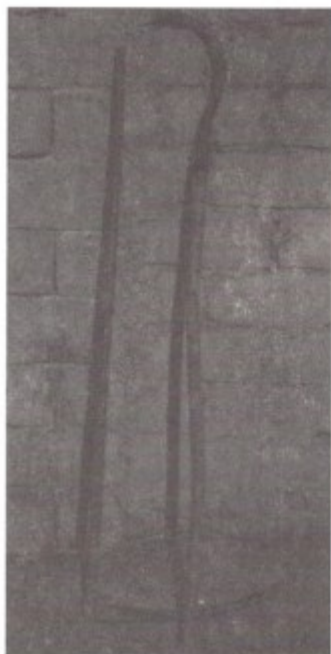


(Φωτ. 33) «Φκυάρι», λοστός, «αξίνα με μανάρι» («μαναραξίνη») «βίκκος», βαρειά, τσάππα

178.—Η γνωστή σβάρνα. Το ο. είναι «σουργίζω» (σβαρνίζω), η εργασία «σουργιζμα»

179.—Σιδερένιοι κρίκοι. Βλ. αμέσως παρακάτω

180.—Αρχαιοελλ. τανύω.



(Φωτ. 34) «Κόσσα» και «βατοκόπι»

ταν η «μαναραξίνη»¹⁸⁵ ή «στενοαξίνη», εξ αιτίας της στενής της λάμας (ελάσματος).

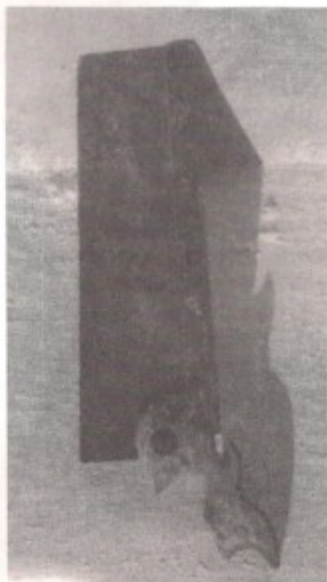
Η «τσάππα»¹⁸⁶: το κυριότερο εργαλείο τους, και ήταν τριών ειδών: με μακρόστενο έλασμα και «σκοιλλί»¹⁸⁷ (κυρτή προεξοχή στην κορυφή της), «σκεπαρνότσαππα» (το «σκοιλλί» της ήταν τετράγωνο και χρησίμευε στη θραύση των «βώλων»), και «μαναρότσαππα» ή «αξινότσαππα», όταν είχε αντί του «σκοιλλίου» κοφτερό «μανάρι». Η τσάππα γενικώς χρησιμοποιούνταν σε κάθε είδους σκάψιμο.

Η «μάτουκα»¹⁸⁸: είδος τσάππας, με πολύ πλατύ πέλμα, ειδική για «αυλάκιασμα»¹⁸⁹, άνοιγ-

Η γενικότερη χρησιμότητα της «σουργιάς» έγκειται στην ισοπέδωση του χώματος μετά το όργωμα (ώστε να καλύπτεται πλήρως ο φυτευόμενος σπόρος), στο σπάσιμο των «βώλων» και στο «μέρεμα» (ημέρωμα) του χωραφιού. Εξακολουθεί να χρησιμοποιείται και σήμερα, κυρίως στο «σούργισμα» σιταριού και πατάτας.

β. κινούμενα με τη δύναμη του ανθρώπου

Η «αξίνα»¹⁸¹ (αξίνη): αποτελούνταν από ένα πλατύ σιδερένιο έλασμα, την «τσάππα», που έφερε στο επάνω μέρος της το «μανάρι»¹⁸², κοφτερή προεξοχή, όπως το τσεκούρι. Στο μέσον του είχε οπή, «κοιβάνι»¹⁸³ ονομαζόταν, μέσα στην οποία περνούσε η ξύλινη χειρολαβή, το «στειλειάρι»¹⁸⁴. Χρησιμοποιούνταν για σκαψίμο, αλλά και για το κόψιμο κουτσοσυριών και κλωναριών κατά τις εκθαμνώσεις. Παράλλαξη της ήταν



(Φωτ. 35) Ένα παλαιότατου τύπου «ξυλοπίργιο»

181.—Αρχαιοελλ. αξίνη

182.—Δεν έχει σχέση με το γνωστό μανάρι = τον στευτό αμνό, το οικόσιτο αρνί ή κατσίκι, ούτε με την μεταφορική του σημασία, του χαϊδεμένου παιδιού

183.—Τουρκ. *conan* = κυψέλη

184.—Αρχαιοελλ. στειλειόν

185.—Μανάρι + αξίνη

186.—Ιταλ. *zappa*

187.—Μεσαιων. σκοιλλίν, < *σκολλίον, υποκορ. του αρχ. σκόλλυς

188.—Βλ. σημ. 58, σελ. 135

189.—Δημιουργία αυλακιών ποτίσματος.



(Φωτ. 36)

μα «ναών»¹⁹⁰, δημιουργία «πρασίων»¹⁹¹ και για πότισμα «ράτης», αφού μ' αυτήν (σκάβοντας το κατάξερο έδαφος) σχημάτιζαν πρόχειρες χαμηλές «πρασιές».

Η «τζουγκράνα»¹⁹²: είχε σιδερένιο οδοντωτό έλασμα στο άκρο της, στο μέσον του οποίου υπήρχε λεπτός σωλήνας. Μέσα σ' αυτόν περνούσε η μία άκρη του «στειλειαριού». Το έλασμα σερνόταν στο έδαφος και συμπαρέσσυρε βώλους, πέτρες, αγριό-

χορτα, καθαρίζοντας και ισοπεδώνοντάς το ταυτοχρόνως.

Ο «γαζμάς»¹⁹³: είχε δύο αιχμηρά και ανισομήκη τμήματα. Το ένα, η «λεβίδα», ήταν λίγο μεγαλύτερο του «δικκοινιού»¹⁹⁴, του άλλου τμήματος. Χρησιμοποιούνταν κυρίως κατά την θραύση του «πάσπαρου» και στο «ριζόκομμα». Τον ονόμαζαν και «δίκκο» (φωτ. 33).



(Φωτ. 38)

Η «κόσσα»¹⁹⁵: μεγάλο δρεπάνι (η αιχμηρή της λεπίδα ήταν κατά πολύ μεγαλύτερη απ' αυτήν του κοινού «φραπανιού») με «στειλειάρι». Έκοβαν «πατατιές»,¹⁹⁷ σανό κ.α. (φωτ. 34).

Το «βατοκόπι»: το όνομά του δηλοί την κυρίως χρήση του: έκοβαν τους «βάτους» (βάτα), αλλά και τις «καλαμάγρες»¹⁹⁸ (αγριοκαλαμιές). Είχε κι' αυτό «στειλειάρι», η δε λεπίδα του ήταν κυρτή (φωτ. 34).

Το «ξυλοπίργινο»: ήταν δύο ειδών: αυτό με την παραλληλογράμμου σχήματος λεπίδα (ευρέως γνωστό), και το «στενομάκρουλο», με την κυρτή και στενή λεπίδα (φωτ. 35).

Το «πιργιόνι»: δηλαδή το «δεξιί τους χέρι», αφού πάντοτε το έφεραν μαζί τους, στο «δουρά»



(Φωτ. 37)

190.—Ναό ονομάζουν οι Γλιναδιώτες το αυλάκι του νερού, τον αγωγό νερού (αγωγός, τον αγωγό, τον αιώ, το ναό, ο ναός)

191.—Αρχαιοελλ. πρασιά

192.—Από το τσουγκρανίζω, υποχωρητικώς

193.—Τουρκ. kazma

194.—Υποκορ. του μπίκκος

195.—Ο G. Meyer (Neugr. St. II, σ. 34) το θεωρεί σλαβικό, kosa. Βλ. όμως και Κοραή, Άτακτα 1, σ. 146

196.—Δρεπανιού

197.—Τα φυτό της πατάτας

198.—Αρχαιοελλ. καλαμάγρωστις (Sorgum halepense).