



ΓΕΩΡΓΙΟΣ Θ. ΝΤΕΛΙΟΠΟΥΛΟΣ



Από τη ζωή
και τον πορτίσιμο
στο Φουμλούκι



ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑ 2014

Copyright

Γεώργιος Ντελιόπουλος
Ταγματάρχου Γεωργούλη 20
Αλεξάνδρεια Ημαθίας
Τ. Κ. 59 300
τηλ: 23330 - 23772

ISBN: 978-960-93-5699-2

Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία
ΚΑΡΑΜΑΝΛΙΔΗΣ Ν. & ΣΙΑ Ο.Ε.
Νέα Νικομήδεια Ημαθίας
τηλ.: 23310 90234, 90339

Ευχαριστήριο

Θέλω από τη θέση αυτή να εκφράσω τις εγκάρδιες ευχαριστίες μου προς την κ. Κυριακή (Κούλα) Καρανίκα και τον αδερφό της Θωμά για την κάλυψη της συνολικής δαπάνης έκδοσης του παρόντος τόμου.

Να σημειώσω πως τα δυο αδέρφια, συνεχιστές της οικογενειακής παράδοσης μυλωνάδων, που δραστηριοποιούνται στο Ρουμλούκι από τις αρχές του περασμένου αιώνα, οδηγήθηκαν στην ευγενική τους χειρονομία χωρίς να με γνωρίζουν προσωπικά.

Τους ήταν αρκετή η παρουσία μου στις τοπικές εφημερίδες με τα εβδομαδιαία δημοσιεύματα, όπως και η υπόλοιπη προσπάθειά μου, για τη διάσωση και προβολή της πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Τους είμαι ευγνώμων

Ευχαριστήριο

Θέλω ιδιαίτερα να ευχαριστήσω
τον αδελφό μου Δημήτρη Δελιόπουλο
για τη επιμέλεια των κειμένων
και τη σύζυγό του Ευλαμπία
για την μετατροπή των κειμένων
σε ηλεκτρονική μορφή.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή	9
1. Γνωριμία με ένα παλιό Ρουμλουκιώτικο χωριό	13
1.1. Η εκκλησία	18
1.2. Το σχολείο	22
1.3. Το χάνι (Παντοπωλείο)	25
2. Το νοικοκυριό	27
2.1. Το σπίτι	28
2.2. Η διατροφή	38
2.3. Το μαντρί	49
2.4. Ο μπαχτσές (λαχανόκηπος)	52
2.5. Τα καρποφόρα και μη δέντρα	55
2.6. Η θέρμανση	61
2.7. Η ύδρευση	67
2.8. Συσκευές φωτισμού	71
3. Γεωργικές εργασίες	76
3.1. Η καλλιέργεια της Γης με παραδοσιακό τρόπο	76
3.2. Όργωμα - σπορά σιτηρών	82
3.3. Θερισμός με το δερπάνι (=δρεπάνι)	90
3.4. Αλωνισμός με δοκάνη	100
3.5. Τα αμπάρια	103
3.6. Παλιά γεωργικά εργαλεία	109
3.6.1. Το ξύλινο αλέτρι	109
3.6.2. Η δοκάνη	112
4. Η μηχανή	
στην υπηρεσία της γεωργίας	114
4.1. Οι πρώτες μηχανές: Θεριστική, Σπαρτική, Τρακτέρ	114
4.2. Αλωνιστική μηχανή (Πατόζα)	121
4.3. Η θεριζοαλωνιστική μηχανή (Κομπίνα)	126
5. Άλλες καλλιέργειες	129
5.1. Το καλαμπόκι	129
5.2. Το σουσάμι	136
5.3. Το βαμβάκι	140
5.4. Τα ζαχαρότευτλα	144
6. Ορόλος και ο μόχθος της νοικοκυράς	146

6.1. Οικιακή αροτοποιία	148
6.2. Το γάλα	156
6.3. Η ύφανση	159
6.4. Το μαλλί	162
6.5. Η βαφή	173
6.6. Το μετάξι	177
6.7. Ο αργαλειός	183
7. Οι αλευρόμυλοι	188
8. Η μυϊκή δύναμη	199
9. Η βοσκή στα βοϊδολίβαδα	202
10. Ο Ντραγάτης (ο Αγροφύλακας)	206
11. Ο μπισταντζής	210
12. Ο ψαθάς	215
13. Ο καρποπιός	219
14. Ο Τσαμπάζης (ο ζωέμπορος)	225
15. Ο Ακονιστής	229
16. Ο Υπαίθριος Φωτογράφος	231
17. Ο Γανωτής	237
18. Το Παϊτόνι	239
19. Επίμετρο	242
20. Τα κονάκια	243
21. Οι μύλοι Αντώνη Καρανίκα	247
Επίλογος	249
Παράρτημα φωτογραφιών από έκθεση στην Αλεξάνδρεια	251

Εισαγωγή

Δεν θα ήταν υπερβολή αν ισχυριζόμουν ότι γεννήθηκα μέσα σε μια αυλακιά χωραφιού. Όσο κοιτάζω πίσω, στην αυγή της ζωής μου, άλλο τίποτα δεν θυμούμαι παρά αγροτικές δουλειές, κοπάδια ζώων μικρών και μεγάλων στον έξω χώρο, γνέσιμο μαλλιών, βαφές και ύφανση στον αργαλειό, κεντήματα, πλεξίματα, μπαλώματα μέσα στο σπίτι.

Στις πρώτες, κεντρικό πρόσωπο ο πατέρας μου. Αυτός στον προγραμματισμό, στο κουμάντο, στην εκτέλεση. Σε ορισμένες μόνο περιπτώσεις, κυρίως στη συγκομιδή, στο θέρο, στο μάζεμα του καλαμποκιού, συμμετείχε και η μάνα μου.

Στις δεύτερες το ζυγό τραβούσε αποκλειστικά η μάνα μου, με σύμβουλο και αρωγό, την πολύξερη και πολύπαθη γιαγιά μου. Αργότερα πέρασαν στον αγώνα και οι αδερφές.

Οι περιστάσεις το έφεραν να μη γίνω επαγγελματίας γεωργός. Μέσα στα κατάβαθα της ψυχής μου όμως, στο υποσυνείδητό μου δεν υπάρχει τίποτα άλλο από αλέτρια και οργώματα, από θερισμούς και αλωνισμούς, από βοσκή προβάτων, βουβαλιών και αγελάδων. Όσο μάλιστα ο ήλιος του βίου μου γέρνει προς τη δύση, τόσο περισσότερο οι παραστάσεις αυτές ανεβαίνουν ψηλότερα, κυριεύουν τη σκέψη μου, απαιτούν επίμονα και πιεστικά την επιβίωσή τους, μέσω της γραφής. Έτσι εγώ, ο κάτοχος ολίγων κολλυβογραμμάτων, υποκύπτω σε αυτή την ανάγκη, πειθαρχώ και υποτάσσομαι στις υπαγορεύσεις τέτοιων βιωμάτων και τελικά σπεύδω να τα κοινολογήσω.

Σε κάποιες περιπτώσεις καταφεύγω και στην ιστορία. Ευτυχώς, για λίγο μόνο, όσο για να δείξω πως ο κόσμος εκείνος, που ήταν ολοζώντανος ακόμα ως τα μέσα του περασμένου, του 20ου αιώνα, ήταν πολύ παλιός, πανάρχαιος, κι εγώ ευτύχησα, με αντίτιμο βαρύ και διαρκείας, είναι η αλήθεια, να τον γνωρίσω, να τον ζήσω, να τον καταγράψω, θέλοντας και μη, ανεξίτηλα στην παιδική μου μνήμη.

Αυτόν τον κόσμο του μόχθου, αλλά και της δημιουργίας σκοπεύω να σου παρουσιάσω, αγαπητέ αναγνώστη, στις επόμενες σελίδες. Έναν κόσμο ο

οποίος στα εξήντα και παραπάνω χρόνια από τότε, άλλαξε ριζικά, έγινε διαφορετικός, αλλιώτικος, σχεδόν αγνώριστος.

Δεν είναι στις προθέσεις μου και ούτε είμαι σε θέση να κάνω αναλύσεις βαθυστόχαστες κοινωνικού, οικονομικού ή άλλου είδους. Αυτό είναι έργο των σπουδαγμένων, των ειδικών. Εγώ μια απλή μαρτυρία θα καταθέσω. Μιαν εξομολόγηση «εκ βαθέων» θα κάνω. Να τα διαβάσουν- αν τα διαβάσουν- κάποιοι νεότεροι και να μάθουν πώς ήταν η ζωή των παππούδων τους. Να τα διαβάσουν- αν τα διαβάσουν -οι ηλικιωμένοι και να ζωντανέψουν οι δικές τους μνήμες. Να τα πάρει, τέλος, στο μέλλον κάποιος και μαζί με άλλα, γραμμένα από άλλους, συγκαιρινούς και μελλούμενους, να συνθέσει ένα ολοκληρωμένο έργο για την «ζωή και τον πολιτισμό» των Ρουμλουκιωτών του εικοστού και ακόμα πιο πίσω, αιώνα.

Στην παρούσα εργασία μου παίρνω πολύ σοβαρά υπόψη την πασίγνωστη κινεζική παροιμία, που λέει πώς, «μια εικόνα αξίζει όσο χίλιες λέξεις». Έκανα μεγάλη προσπάθεια να συγκεντρώσω φωτογραφικό υλικό, ώστε να πλαισιώσω τα αντίστοιχα κείμενα. Ευχαριστώ και από τη θέση αυτή τους αναρίθμητους φίλους, οι οποίοι μου εμπιστεύτηκαν κάποτε ακριβά οικογενειακά κειμήλια και τα οποία είναι τόσο εύγλωπτα, ώστε καθιστούν τα δικά μου γραφτά, συχνά εντελώς περιττά. Η αλήθεια είναι πως μερικές φωτογραφίες, που δεν τις διέθετα ο ίδιος, τις δανείστηκα από εφημερίδες, από περιοδικά, ακόμα και από βιβλία.

Πολλά από τα κείμενα που ακολουθούν γράφτηκαν πριν από χρόνια και δημοσιεύτηκαν σε τοπικές εφημερίδες ή σε άλλα έντυπα. Άλλα γράφτηκαν αποκλειστικά για την παρούσα έκδοση. Αυτό έχει σαν συνέπεια να υπάρχουν κάποιες επαναλήψεις, επικαλύψεις, ακόμα και μικροδιαφορές στην παρουσίαση. Σκόπιμα δεν τα άλλαξα όλα. Άφησα να διακρίνεται η ματιά της στιγμής εκείνης.

Και μια ακόμα σημείωση: Συχνά χρησιμοποιώ μέσα στην εργασία αυτή λέξεις, σπανιότερα και φράσεις, δανεισμένες από το τοπικό ιδίωμα. Όσες θεωρώ ότι είναι δυσνόητες, τις αποσαφηνίζω, παραθέτοντας μετά από ένα κόμμα (ή) την αντίστοιχη έννοια της κοινής νεοελληνικής.

Το πόσο καλά μπόρεσα να πλησιάσω το στόχο μου, να περιγράψω με τρόπο πειστικό και ακριβή έναν κόσμο που πέρασε στη σκιά της λησμονιάς, θα το κρίνεις, φίλε αναγνώστη, εσύ. Εγώ έκαμα το χρέος μου. Όσοι αναμάρτητοι, πάρτε λίθους και πετροβολήστε με. Όσοι καλοπροαίρετοι,

παραμερίστε τα πολλά σφάλματα και κρατήστε τα θετικά, τα χρήσιμα και ενδιαφέροντα, που ενδεχομένως θα βρείτε.

Πριν κλείσω, να πω ένα μεγάλο ευχαριστώ σε δυο εξαιρετες κυρίες.

Στην κυρία Ποράβου Βέτα, βιβλιοθηκονόμο, που με αυταπάρανηση υπη-
ρετεί τους υψηλούς σκοπούς της Δημοτικής Βιβλιοθήκης, κάτω από δύσκο-
λες συνθήκες και όμως βρίσκει πάντοτε χρόνο να συμπαρίσταται σε κάθε
προσπάθεια πνευματική, μικρή ή μεγάλη, μικρών ή μεγάλων. Η βοήθειά
της και στο δικό μου έργο υπήρξε ουσιαστική.

Στην κυρία Πολυμένου Ευαγγελία, φιλόλογο, η οποία είχε την υπομονή
να διαβάσει το κείμενο και να κάνει χρήσιμες και αναγκαίες διορθώσεις.

Γιώργος Ντελιόπουλος

Σεπτέμβριος 2013

1. Γνωριμία με ένα παλιό Ρουμλουκιώτικο χωριό

Αυτό το κομμάτι του κάμπου, που ξεκινάει στα δυτικά από τα ριζά του Βερμίου, στα νότια από τους τελευταίους χαμηλούς δασωμένους λόφους των Πιερίων, φράζεται από τα ήσυχα, αλλά βαθιά νερά του Λουδία προς την Ανατολή και τέλος ακουμπάει στα βόρεια εκεί που κάποτε άρχιζαν οι καλαμιώνες της Λίμνης των Γιαννιτσών, είναι ο τόπος που ακούει στο όνομα Ρουμλούκι. Είναι ο τόπος μας, ο Ελληνότοπός μας. Τον αγαπούμε, τον πονούμε, τον θαυμάζουμε, αλλά αυτό δεν μας εμποδίζει να τον κρίνουμε και, όπου χρειάζεται, να τον κατακρίνουμε. Όχι πως φταίει ο τόπος. Αυτός είναι ευλογία θεού. Πλούσιος, καρπερός, γαλαντόμος. Του δίνεις, σπέρνεις ή φυτεύεις ένα και σου επιστρέφει εκατό. Το μόνο που γυρεύει για αντίδωρο είναι ο ιδρώτας.

Εκείνοι που επιδέχονται κριτική είμαστε εμείς οι «αφέντες» του, που δεν συνειδητοποιήσαμε όσο πρέπει καλά πως είμαστε προσωρινοί κάτοχοί του. Τον δανειστήκαμε από τους παλιότερους και θα τον αφήσουμε στις επόμενες γενεές. Το ζήτημα είναι τι παραλάβαμε, τι προσθέσαμε ή αφαιρέσαμε και τι θα παραδώσουμε. Σε αυτόν τον ισολογισμό θα κριθεί η αξιοσύνη ή αναξιότητά μας.

Όντας γέννημα-θρέμμα του Ρουμλουκιού, φορτωμένος με εικόνες από το παρελθόν, που χάθηκαν για πάντα ή βρίσκονται στα τελευταία τους, θέλω να καταθέσω τις όποιες μαρτυρίες μου γι αυτές, ελπίζοντας ότι κάτι θα προσφέρω, ότι θα περισώσω μερικά ψήγματα από μια τοπική πολιτισμική πραγματικότητα που πεθαίνει περιφρονημένη. Ότι θα μπορέσω να περιγράψω με τις λίγες δυνάμεις μου κάποια στοιχεία που το χαρακτήριζαν, το στόλιζαν ή το βάρυναν.

Ποια είναι όμως τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά, που τα βρίσκουμε μόνο στο Ρουμλούκι και όχι αλλού;

Πρώτα-πρώτα το γλωσσικό μας ιδίωμα. Αν και γνήσιο παρακλάδι της Κοινής Ελληνικής, έχει μέσα του πλήθος από στοιχεία που το κάμνουν να διακρίνεται από άλλα ιδιώματα, ακόμα και γειτονικών περιοχών. Αυτοί

που το μελέτησαν έχουν να λένε πως είναι ένα ψηφιδωτό στο οποίο συνυπάρχουν αρμονικά πολύτιμα πετράδια από την πρώτη αρχή της ελληνικής λαλιάς με όσα ο πολύπαθος λαός μας έπλασε, αλλά και δανείστηκε στο πολύχρονο διάβα του.

Είναι ύστερα οι παραδοσιακές μας φορεσιές. Ιδιαίτερα η γυναικεία, έχει γίνει το σήμα κατατεθέν του Ρουμλουκιού. Προϊόν του αργαλειού και των αγιασμένων χεριών των γυναικών, συγκαταλέγεται στις πιο κομψές και εντυπωσιακές παραδοσιακές στολές όλης της χώρας.

Κάποια έθιμα σπάνια, τουλάχιστο για τον τρόπο με τον οποίο διαδραματίζονται στον τόπο μας, όπως η Χελιδόνα, τα Ρουγκάσια, ο Κλήδονας και άλλα. Όλα με ρίζες που ξεφεύγουν από τα όρια της ιστορίας και βυθίζονται βαθιά στην προϊστορία.

Είναι τα φαγητά, οι χοροί και τα τραγούδια.

Είναι τέλος η αρχιτεκτονική, στην οποία θα σταθούμε περισσότερο λίγο παρακάτω.

Δυστυχώς, από τη μεγάλη αυτή παρακαταθήκη ελάχιστα διασώθηκαν. Τα αφήσαμε όλα ή σχεδόν όλα να σβήσουν, να εξαφανιστούν στο όνομα του εκσυγχρονισμού, του μοντερνισμού, της μεγάλης μας επιθυμίας και λαχτάρας να γίνουμε και εμείς «πολιτικοί», που πάει να πει όπως οι άνθρωποι των πόλεων, πολιτισμένοι, αστοί.

Παρασυρμένοι, για να μην πω τυφλωμένοι από τη δύναμη της μηχανής γενικά, γοητευμένοι από την ψεύτικη λάμψη των προϊόντων της νέας τεχνολογίας, θυσιάσαμε θησαυρούς ανεκτίμητους, ανταλλάσσοιτάς τους, σαν τους Ιθαγενείς του Νέου Κόσμου, με καθρεφτάκια.

Δώσαμε τις αυθεντικές εικόνες και πήραμε γυαλιστερές φωτογραφίες.

Δώσαμε τα μπακιρένια σκεύη και πήραμε αλουμίνιο.

Λησμονήσαμε τα παραδοσιακά μας φαγητά.

Λησμονήσαμε τα δημοτικά μας τραγούδια.

Λησμονήσαμε και τους χορούς μας ακόμα.

Ντρεπόμασταν για τη γλώσσα που μιλούσαμε.

Ντρεπόμασταν για τα ρούχα του φορούσαμε.

Σηκώσαμε από τα στρώματα και τους καναπέδες τα υπέροχα υφαντά βελεντοιά και τις μπλαγκέτες.

Πετάξαμε τα παλιά σεντούκια, μαζί το ξύλινο στρογγυλό τραπέζι.

Αφήσαμε στα χαιιάτια και στις αυλές να σαπίσουν οι αργαλειοί και τα

ύπεργα.

Να σκουριάσουν και να διαλυθούν τα κάρρα, τα αλέτρια και τα λοιπά γεωργικά εργαλεία.

Δείξαμε υπερβάλλοντα ζήλο να απαλλαγούμε γρήγορα από όσα αποτελούσαν την ουσιαστική μας στάμπα.

Κανένας, βέβαια, δεν θα ισχυριστεί πως έπρεπε να τα κρατήσουμε ανέπαφα μέσα στα σπίτια μας όλα αυτά τα μικρά και μεγάλα αντικείμενα και μάλιστα ο καθένας ξεχωριστά. Οφείλαμε όμως και μπορούσαμε να διασώσουμε αντιπροσωπευτικά δείγματα μέσα σε κιβωτούς μνήμης, μέσα σε μουσειακούς χώρους, ενώ κάποια άλλα, όπως τα εικονίσματα, τις φορεσιές να τα διαφυλάξουμε σαν «κόρη οφθαλμού».

Όταν τα πράγματα αυτά από το παρελθόν γίνονται γνωστά στους νεότερους, αναδεικνύονται σε γέφυρες, που ενώνουν τα περασμένα με τα τωρινά, κλείνουν τα χάσματα των γενεών, δημιουργούν στους ανθρώπους την αίσθηση της αδιατάρακτης συνέχειας.

Για να είμαστε δίκαιοι, πρέπει να ομολογήσουμε, πάντως, ότι τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια ελπιδοφόρα και ευχάριστη αλλαγή στάσης στο κεφάλαιο αυτό. Όποιος παρακολουθεί τη νεοελληνική πραγματικότητα γενικώς και την τοπική ειδικότερα, διαπιστώνει κατ' αρχάς, ότι λέξεις, όπως ρίζες, παράδοση, παλιά ήθη και έθιμα ακούγονται όλο και πιο συχνά, ανεξάρτητα από το νόημα που ο καθένας δίνει σε αυτές. Από πρακτική άποψη γίνονται ορατά κάποια στοιχεία νοσταλγικής προσέγγισης σε αντικείμενα που η χρησιμότητά τους δεν είναι πλέον άλλη, πέρα από το να θυμίζουν πως κάποτε υπήρξαν φιλικά και χρήσιμα στους άμεσους προγόνους μας και που ως τώρα τα περιφρονούσαμε ως ανάξια λόγου.

Εκεί όμως όπου η τροπή των πραγμάτων είναι περισσότερο αισθητή και, ας μου επιτραπεί να το πω, πιο ουσιαστική, είναι ο τομέας συγγραφής πονημάτων με θέμα το πολιτιστικό μας παρελθόν. Εδώ που επικρατούσε κάποτε «άκρα του τάφου σιωπή», τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια αξιοπρόσεκτη συγγραφική δραστηριότητα από αρκετούς συμπολίτες μας. Ο καθένας κατά το «έχει» του προσεγγίζει τα πράγματα από τη δική του σκοπιά, καταθέτει στην κοινή και έως τώρα εντελώς κενή τράπεζα το δικό του οβολό. Πιθανόν τώρα ακόμα ο μόχθος και η προσφορά τους να μην αξιολογείται και να μην εκτιμάται όσο και όπως πρέπει. Πιστεύω όμως πως οι άνθρωποι αυτοί αφήνουν πίσω τους σπόρους, που στο κοντινότερο ή πιο

μακρινό μέλλον θα βλαστήσουν και θα καρπίσουν.

Ας σταματήσω όμως εδώ την κριτική, που δεν παύει να αποτελεί και αυτοκριτική. Άλλωστε δεν πρωτοτυπώ. Από πολλούς ακούγεται, πολύ αρμοδιότερους από εμένα, πως πολλά από όσα όφειλαν να γίνουν, δεν έγιναν, ενώ έγιναν άλλα που όφειλαν να μη γίνουν.

Τώρα θέλω να περιοριστώ σε ένα επί μέρους θέμα, από όσα αποτελούν στοιχεία της ρουμλουκιώτικης ιδιοσυστασίας. Θα αναφερθώ συγκεκριμένα στην τοπική αρχιτεκτονική, αν και ο λόγος είναι μεγάλος για τα μέτρα μου. Θα την προσεγγίσω μέσα από τη δική μου ματιά, τη ματιά ενός άμεσου γνώστη, κυρίως ενός χρήστη των οικημάτων αυτών. Δεν θα επεκταθώ σε καμιά θεωρία και δεν πρόκειται να πατήσω σε ξένα οικόπεδα.

Σας προσκαλώ, λοιπόν, να πλησιάσουμε μαζί ένα τυπικό νοικοκυριό, ένα τοπικό υποστατικό και να παρατηρήσουμε τα υπάρχοντά του, όσα θα μπορούσε να δει ένας παρατηρητής, ας πούμε της δεκαετίας του 1910, αλλά και του 20 και του 30.

Έχοντας κατά νου τις παραστάσεις των νεότερων αναγνωστών, θα υποχρεωθώ να αναφερθώ σε κάποια πράγματα γενικότερα, τα οποία σε έναν ηλικιωμένο, ίσως φανούν αυτονόητα ή και κοινότοπα. Θα πω πως από ένα χωριό της περιόδου εκείνης λείπουν βασικά στοιχεία της υποδομής του. Εκτός από σπάνιες εξαιρέσεις, τα χωριά του κάμπου στερούνται π.χ. ρυμοτομίας. Οι δρόμοι, που αποκαλούνται στράτες, ρούγες, μονοπάτια ανάλογα με το εύρος και το μήκος τους, είναι χαραγμένοι τυχαία, άναρχα και το πλάτος τους αυξομειώνεται ανάλογα με την αρπακτική διάθεση του κάθε χωριανού. Οι δρόμοι αυτοί το χειμώνα είναι μονίμως πλημμυρισμένοι από νερά και λάσπες, σε βαθμό που να γίνονται αδιάβατοι, ενώ το καλοκαίρι καλύπτονται από ένα παχύτατο στρώμα κουρνιαχτού (σκόνη).

Τα οικόπεδα περιζώνονται από βαθιούς τράφους και φράχτες, όπου κυριαρχούν οι βατσινιές, και όπου συνυπάρχει και μια απίθανα μεγάλη ποικιλία άλλων ετήσιων και πολυετών θάμνων, κρησφύγετο απαραβίαστο ερπετών, μικρών αγριμιών και πολυάριθμων φτερωτών.

Ας μη μιλήσουμε ούτε αστειευόμενοι για φωτισμό, για ύδρευση και για άλλες τέτοιες πολυτέλειες. Αυτά όλα θ' αργήσουν πολύ να φτάσουν στον τόπο μας.

Πριν όμως πατήσουμε το πόδι μας σε κάποιο από τα νοικοκυριά, είναι ίσως σκόπιμο να ρίξουμε μια ματιά σε αυτά που θα λέγαμε δημόσια κτήρια

του χωριού, σε όσα είναι κοινά και εξυπηρετούν διάφορες ανάγκες των χωριανών, πνευματικές και εγκόσμιες.

1.1. Η εκκλησία



Κεφαλοχώρι:

Η παλιά εκκλησία Αγίου Δημητρίου στο νεκροταφείο.

Θα αρχίσουμε από τον Οίκο του Θεού, που βρίσκεται τοποθετημένος, κατά κανόνα, στο κέντρο του χωριού. Όπως όλες σχεδόν οι εκκλησίες του κάμπου, που χτίστηκαν την περίοδο της τουρκοκρατίας, είναι τρίκλιτη βασιλική, με νάρθηκα και ένα υποτυπώδες καμπαναριό.

Αυτή η ταπεινή εκκλησία δεν αποτελεί μόνο τόπο λατρείας. Είναι συγχρόνως και το βουλευτήριο του χωριού. Μετά τη λειτουργία, στα μακρόστενα καθίσματα του νάρθηκα οι ηλικιωμένοι χωριανοί, καθισμένοι κατά τα πρεσβεία, με επικεφαλής τον ολιγογράμματο, αλλά πολυσέβαστο ιερέα, τον *αφέδ'*, όπως τον αποκαλούν οι γυναίκες, συζητούν όλα τα φλέγοντα θέματα του συνοικισμού τους. Εκεί ορίζεται, χωρίς καταστατικά και τυπικότητες, η δημογεροντία, στον ίδιο τόπο και με τον ίδιο απλό τρόπο εκλέγεται ο μυχτάρης, εκεί γίνεται ο προγραμματισμός των προτεραιοτήτων και αναγκών του συνοικισμού, εκεί και ο απολογισμός των πεπραγμένων. Το σχολικό ζήτημα, στο οποίο θα αναφερθούμε παρακάτω, η προσωπική εργασία για εκτέλεση έργων στο χωριό, η απόφαση για τα ρουγκάτσια, όσα σχετίζονται με τις απαιτήσεις του τοπικού και περιφερειακού Τούρκου εκπροσώπου της εξουσίας, είναι μερικά από τα θέματα που ανήκουν στη δικαιοδοσία



Ξεχασμένη: Η παλιά εκκλησία Αγίου Δημητρίου.

της άτυπης αυτής επιτροπής αυτοδιοίκησης.

Εδώ ήθελα να σταθώ λίγο στο ρόλο της καμπάνιας.

Βασικό της σκοπό είχε βέβαια να καλεί τους χριστιανούς στις λειτουργίες και στις διάφορες άλλες ακολουθίες. Δεν ήταν όμως μόνο αυτός ο ρόλος



Γιδάς 1950:

Η εκκλησία Κοιμήσεως της Θεοτόκου και δεξιά το σχολείο.

της. Η καμπάνα απόχτησε με τα χρόνια κυριολεκτικά «φωνή» και μιλούσε στους κατοίκους του χωριού.

Ήταν η πρώτη που μετέδιδε τη θλιβερή είδηση του θανάτου ενός συγχωριανού. Μάλιστα, ανάλογα με το πλήθος των χτυπημάτων ήξεραν αν ο νεκρός ήταν νέος ή ηλικιωμένος.

Η καμπάνα ήταν εκείνη που ειδοποιούσε τους άντρες ότι έπρεπε να συγκεντρωθούν στην πλατεία του χωριού, προκειμένου να τους γίνει μια ανακοίνωση, που τους αφορούσε. Χαρακτηριστικό ήταν το χτύπημα της καμπάνας τη Δευτέρα, 28 Οκτωβρίου του 1940, που κάλεσε τους χωριανούς σε μάζωξη πρωινές ώρες, προκειμένου να πληροφορηθούν την κήρυξη του πολέμου και φυσικά την επιστράτευση.

Σε μια εποχή που το ρολόι ήταν άγνωστο πέρα για πέρα, ο ήχος της ειδοποιούσε κάθε πρωί τα παιδιά, ότι είχε έρθει η ώρα να πάρουν τα σακούλια στον ώμο και να κατευθυνθούν προς το σχολείο.

Ο δικός της ήχος, γρήγορος και παρατεταμένος, σήμαινε συναγεραμό, όταν παρουσιάζονταν κάποιο έκτακτο συμβάν, το ξεχείλισμα του Αλιάκμονα, συχνά μέσα στα μαύρα μεσάνυχτα ή μια πυρκαγιά.

Τέλος, ο ζευγαράς, όταν άκουγε αργά το απόγευμα την καμπάνα να κα-



Επισκοπή 1876: Ιερός Ναός Κοιμήσεως της Θεοτόκου.

λεί για εσπερινό, σταματούσε το όργωμα, έβγαζε το σκούφο του, σταυροκοπιούνταν και έπαιρνε σε λίγο το δρόμο για το σπίτι του.



Αλεξάνδρεια:

*Η εκκλησιαστική Επιτροπή του Ιερού Ναού
Κοιμήσεως της Θεοτόκου μπροστά στο νέο ναό.
Εικονίζονται (από αριστερά) Βασιλόπουλος Αργύτιος, ψάλτης,
Γεωργόπουλος Εμμανουήλ, Δούμας Αθανάσιος,
ο ιερέας Φίλιππος Τσιφογιάννης, Οικονομόπουλος Θωμάς,
Σίμος ..., άγνωστος και Σπανός Αντώνιος.*

1.2. Το σχολείο



*Μαθητές Δημοτικού Σχολείου με το δάσκαλο
Κουρκούτα Κων/νο σε (άγνωστο) σχολείο του Ρουμλουκιού.*

Ο δεύτερος πνευματικός φάρος του χωριού, μετά την εκκλησία, είναι το σχολείο. Ο κανόνας το θέλει να στεγάζεται στο νάρθηκα της εκκλησίας ή σε κάποιο ταπεινό οίκημα, τοποθετημένο και πάλι στο δικό της περίβολο.

Ήταν αξιοθαύμαστη η επιθυμία των ανθρώπων, που είχαν πίσω τους μια δουλεία αιώνων, να τιμούν τους γραμματιζόμενους και να θέλουν να δουν τα παιδιά τους να μαθαίνουν, έστω και λίγα γράμματα. Βέβαια εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι λέγοντας «παιδιά» εννοούσαν, δυστυχώς, αποκλειστικά τους γιους και γι' αυτούς νοιάζονταν να πάνε στο σχολείο

Το μεγαλύτερο πρόβλημα για τη λειτουργία ενός σχολείου ήταν η εξεύρεση του κατάλληλου δασκάλου. Και όταν μιλούμε για δάσκαλο, ας μη ζητούμε κανέναν πτυχιούχο ανώτερης και ανώτατης σχολής. Ήταν αρκετός εκείνος που γνώριζε σε κάποιο ικανοποιητικό επίπεδο ανάγνωση και γραφή.

Η άτυπη Εκκλησιαστική Επιτροπή, που στην προκειμένη περίπτωση λειτουργούσε και ως Σχολική, προσλάμβανε, πλήρωνε, επιθεωρούσε και απέλυε ή διατηρούσε στη θέση του τον εκπαιδευτικό κατά την κρίση της. Συχνά



*Δημοτικό Σχολείο στις αρχές του 20ου αιώνα
σε χωριό του Ρουμλουκιού.*

το ρόλο του δασκάλου αναλάμβανε ο ιερέας του χωριού.

Για βιβλία και γραφική ύλη των μαθητών, δεν μπορεί να γίνει συζήτηση. Η γνωστή πλάκα με το κοντύλι για τις δυο πρώτες τάξεις και τα εκκλησιαστικά λειτουργικά βιβλία για τις επόμενες, αποτελούσαν στην καλύτερη περίπτωση τα μοναδικά μέσα που είχε στη διάθεσή του ο δάσκαλος



Το παλιό σχολείο Τρικάλων. Έτος ίδρυσης 1919.

Η φοίτηση στο σχολείο ήταν προαιρετική, αφορούσε, όπως είπαμε, μόνο τα αγόρια και τον τελευταίο λόγο για την εγγραφή ή όχι του παιδιού, τον είχε ο πατέρας.

Όλα τα στοιχεία συντέιναν ώστε η επιδίωξη να περιορίζεται στην απλή εκμάθηση ανάγνωσης, γραφής και στοιχειώδους αρίθμησης. Δυστυχώς, η διαδεδομένη και παγιωμένη μέθοδος διδασκαλίας από την πλευρά του ολιγογράμμου δασκάλου ήταν η σωματική βία. Ο ανελήτος ξυλοδαρμός, η ορθοστασία, η διαπόμπευση, η νηστεία, το κλείσιμο σε κάποια αποθήκη ή μπουντρούμι, αν υπήρχε, αποτελούσαν πολύ συνηθισμένα μέτρα και μέσα, υποτίθεται, για φρονηματισμό ή για εξαναγκασμό των μαθητών, ώστε να γίνουν περισσότερο επιμελείς. Αυτά όλα ήταν τα πρώτα που θα άκουγες στις αφηγήσεις ηλικιωμένων, ανθρώπων δηλαδή που είχαν φοιτήσει κάποιο φεγγάρι σε σχολείο τις πρώτες δεκαετίες του περασμένου αιώνα και ακόμα πιο πίσω. Φυσικά η κατάσταση άλλαξε σταδιακά μετά την απελευθέρωση, το 1912.



*Αντιπροσωπευτική εικόνα από σχολική αίθουσα
έως τα μέσα του περασμένου αιώνα.*

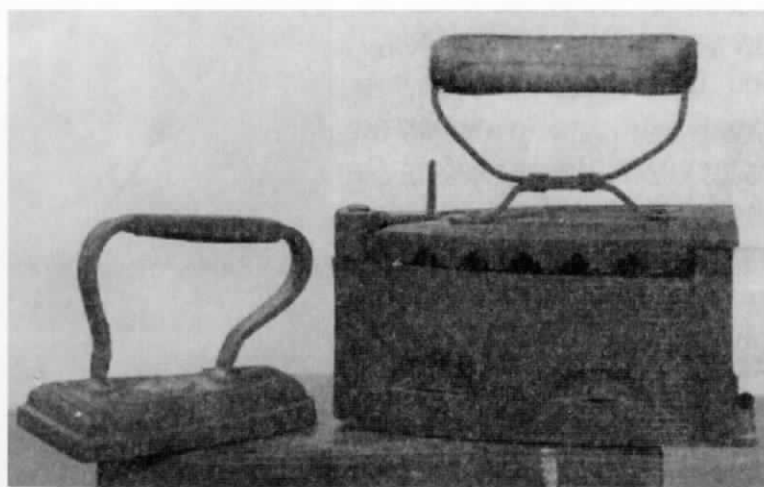
1.3. Το χάνι (Παντοπωλείο)

Στο νοητό κέντρο του χωριού βρίσκεται και το χάνι. Ένα καλυβοειδές, συνήθως, οίκημα με πολλαπλή όμως αποστολή. Είναι το παντοπωλείο του χωριού και συνάμα το καφενείο, περιστασιακά το κρεοπωλείο, η ταβέρνα, αλλά και το κουρείο.

Ηπραμάτεια του λίγη, όποια και όση χρειάζονται οι λιτοδίαιτοι και αδέκαροι χωριανοί.

Το άλας, χοντρό ώστε να χρειάζεται στούμπισμα (κοπάνισμα), η ζάχαρη, είδος πολυτελείας για τότε, ο ακράτος, ο σκέτος καφές σε σπυριά, που θα ψηθεί στο ειδικό «ντουλάπι» και θα αλεστεί σ' εκείνους τους μικρούς μύλους, που τώρα έγιναν πια συλλεκτικά κομμάτια, μαζί με τα σίδερα του σιδερώματος, κάποιο σακί με ρύζι, δοχεία με λιόλαδο και σπορέλαιο, άλλο δοχείο με φωτιστικό πετρέλαιο, αγορασμένο αποκλειστικά από το κρατικό μονοπώλιο, λάμπες, λαμπογυάλια, φιλίλια και λυχνάρια κι ακόμα μικροπράγματα για τις γυναίκες, βελόνες, κλούτσες, λίγα ζαχαρωτά και λοιπά.

Είναι επίσης το εντευκτήριο, ο τόπος συνάντησης των αντρών, το κέντρο ενημέρωσης και ανταλλαγής πληροφοριών. Ο χαντζής, που δεν έχει σχέση με τον χατζή, τον προσκυνητή των Αγίων Τόπων, αποτελεί σημαντικό οικονομικό παράγοντα της τοπικής κοινωνίας. Αυτός θα πιστώνει τους χωριανούς όλο το χρόνο, για να τα εισπράξει σ' αλώνια, την εποχή δηλαδή του



Σίδερο σιδερώματος

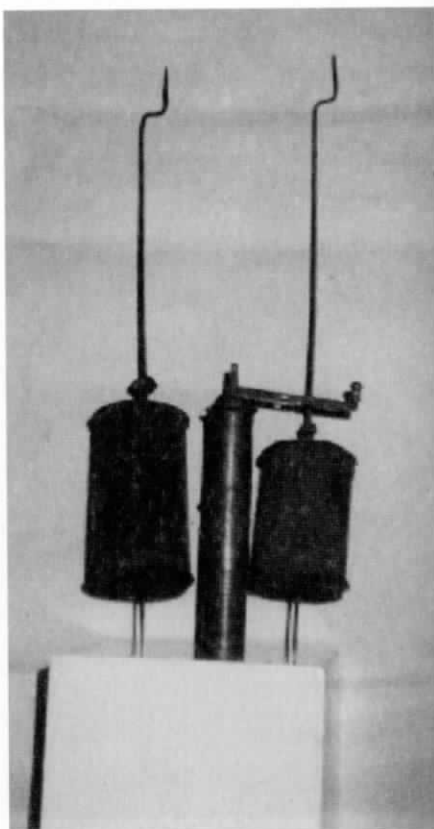


Τύποι γραμμόφωνου

αλωνισμού, αυτός θα στηρίξει κάποιον με δανεισμό, σε μιαν έκτακτη περίπτωση. Και είναι πάλι ο ίδιος, που πρώτος θα προμηθευτεί, κατά τα μέσα του εικοστού αιώνα, ίσως και λίγο νωρίτερα, το μυθικό γραμμόφωνο, ξέρετε εκείνο με το χρωματιστό χωνί, για να μαζέψει στο μεσοχώρι τους νέους και τις νέες, που θα στήσουν τους κυκλικούς χορούς.

Απ' όσο θυμούμαι, τα πρωτόγονα αυτά παντοπωλεία στα περισσότερα χωριά μας τα είχαν Βρυσσοχωρίτες. Οι πανέξυπνοι αυτοί Ηπειρώτες μιλούσαν μεταξύ τους μια γλώσσα, που εμάς τα παιδιά μας παραξένευε, γιατί δεν την καταλαβαίναμε. Προφανώς οι άνθρωποι μιλούσαν τη βλάχικη.

Ας προχωρήσουμε όμως τώρα στον ιδιωτικό χώρο.



Το ντουλάπι και ο μύλος του καφέ

2. Το νοικοκυριό



Το γραμμόφωνο με χονί

Χαρακτηριστικό του ρουμλουκιώτικου χωριού αποτελούν τα μεγάλα οικόπεδα. Οικόπεδα πολλών στρεμμάτων, που περιβάλλονται, όπως είπαμε, από μεγάλους φράχτες και βαθιούς τράφους. Οι τράφοι αυτοί, που καθαρίζονται και ξαναβαθαίνουν κάθε φθινόπωρο, αποτελούν τα πρόχειρα αντιπλημμυρικά αναχώματα για μια πρώτη αντιμετώπιση των νερών του Αλιάκμονα, όταν αυτός πλημμυρίζει.

Στο εσωτερικό των οικοπέδων είναι τοποθετημένα, όχι κατ' ανάγκην με συγκεκριμένη τάξη, τα οικοδομήματα του νοικοκυριού. Βρισκόμαστε ακόμα στην εποχή που άνθρωποι και κτήνη συνυπάρχουν, αν και οι όροι της συνύπαρξης δεν είναι πάντοτε ισοβαρείς.

Τα υλικά που αφθονούν στον περιβάλλοντα χώρο υπήρξαν ανέκαθεν εκείνα στα οποία κατέφευγε ο άνθρωπος, προκειμένου να οικοδομήσει τον οίκο του. Στα μέρη μας εκείνο που κυριαρχούσε ήταν το φυτικό στοιχείο και η λάσπη. Η λάσπη και τα άχυρα, ο πανιάς και το ραγάζι, τα καλάμια, τα στελέχη των δημητριακών, όπως της βρίζας, ο λυγερός κορμός της άγριας λεφτοκαρούας και της ρακίτας, οι κορμοί του φτελιαδιού, της ακακίας, της κασιτανιάς και του δρένιου αποτελούσαν, κατά κύριο λόγο, τα οικοδομικά υλικά στα καμπίσια χωριά. Αυτά διέθεταν και με αυτά έμαθαν πολύ νωρίς να καλύπτουν τις στεγαστικές τους ανάγκες. Συμπληρωματικά μόνο, ας προσθέσουμε και τα πλιθιά.

2.1. Το σπίτι



Χαρακτηριστικό ραγαζόσπιτο στο Ρουμλούκι.

Την πορεία της ρουμλουκιώτικης κατοικίας θα την παρακολουθήσουμε όχι μέσω γραπτών πηγών και άλλων αδιάσειστων ιστορικών στοιχείων. Τέτοια δεν υπάρχουν ή τουλάχιστον δεν τα γνωρίζω εγώ. Θα την προσεγγίσουμε βασιζόμενοι σε προφορικές πληροφορίες και σε προσωπικές εμπειρίες.

Ο πρώτος τύπος σπιτιού περιγράφεται από τις πηγές μου, ως «καλυβόσπιτο». Πρόκειται πραγματικά για μια καλύβα τετραγωνική ή ορθογώνια. Κατασκευαζόταν από πασσάλους μπηγμένους στο χώμα, επάνω στους οποίους στηρίζονταν καλαμιωτές, χρισμένες εξωτερικά με ένα μείγμα λάσπης και άχυρου. Το σκέπασμά της γινόταν με ραγάζι, ένα υδρόφιλο θαμνώδες φυτό, που αφθονούσε όπου υπήρχαν ολοχρονίς στάσιμα νερά και κυρίως ευδοκιμούσε στο Βάλτο. Χάρη σ' αυτό μάλιστα τα σπίτια αυτά λέγονταν και ραγαζόσπιτα. Τέτοια ραγαζόσπιτα υπήρχαν ακόμα τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα, σίγουρα όμως ήταν πολύ πιο διαδεδομένα τον

προηγούμενο. Επρόκειτο για μια πρωτόγονη ουσιαστικά μορφή κατοικίας. Τη φωτιά την άναβαν στο μέσο της καλύβας. Στο κέντρο της οροφής υπήρχε άνοιγμα, για να φεύγει ο καπνός. Το άνοιγμα σκεπαζόταν από τον «παπά», ένα είδος καλύμματος, ώστε να εμποδίζεται το νερό της βροχής να περνάει στο εσωτερικό.

Ο δεύτερος τύπος κατοικίας, που είχε μονιμότερα χαρακτηριστικά, ήταν εκείνος που κυριαρχούσε ως τα μεταπολεμικά χρόνια. Σε σύγκριση με τον προηγούμενο ήταν πολύ πιο σύνθετος, στερεός, άνετος. Η κατασκευή του δεν προϋπέθετε μεν αρχιτέκτονα, ήταν αναγκαίως όμως ο εμπειροτέχνης χτίστης, καθώς και ο μαραγκός για το αμπάρωμα ή για την κατασκευή των κουφωμάτων. Πάντως, το να συμπίπτουν οι δύο τεχνίτες στο ίδιο πρόσωπο δεν ήταν και πολύ σπάνιο.

Τα βασικά υλικά προέρχονταν και εδώ από το φυτικό βασίλειο. Μόνο που κοντά στο ξύλο και στη λάσπη ερχόταν να προστεθεί και ένα βιομηχανικό προϊόν, το κεραμίδι, καθώς και ο ασβέστης.

Το σπίτι αυτό διέθετε μεν ξεχωριστά δωμάτια, χωρίς όμως να έχει ο



Ζευγάρι γυναικών στο Νησέλι. Πίσω τους το ραγαζόσπιτο.

κάθε χώρος μια σαφώς καθορισμένη χρήση. Ήταν όλοι νοδιάδες και μπορούσαν κάλλιστα, ανάλογα με τη σύνθεση της οικογένειας, να χρησιμοποιηθούν συγχρόνως ως χώροι ύπνου, μαγειρέματος και φαγητού, αλλά και ως καθιστικά. Αν όμως θέλουν οι πολύ νέοι να ακούσουν και μιαν ακόμα χρησιμότητα των νοδιάδων, να προσθέσω ότι, ευκαιρίας δοθείσης, μετατρέπονταν και σε μαιευτήρια, όπου η αναλφάβητη μαμή βοηθούσε τις μανάδες μας να φέρουν στον κόσμο τα παιδιά τους!



Το σπίτι του γιατρού Χρ. Οικονομόπουλου. Κτίστηκε το 1922. Είναι από τα αντιπροσωπευτικά δείγματα της Ρουμλουκιώτικης αρχιτεκτονικής.

Τα σπίτια ήταν ισόγεια, με ελάχιστη ανύψωση μερικών εκατοστών στο εσωτερικό. Η έκταση και το ύψος τους ποικίλλει. Υπήρχε η κατασκευή των δύο, τριών και τεσσάρων δωματίων, σε σχήμα περίπου τετραγωνικό, υπήρχε η μακρόστενη κατασκευή με πολύ περισσότερα δωμάτια, ο λεγόμενος *μπι ή μπενάς*, με προορισμό να στεγάσει τις καινούργιες οικογένειες όλων των αρρένων γόνων της πατρικής και πατριαρχικής οικογένειας και υπήρχε και του *ψ'λό*, δηλαδή ψηλό, το διώροφο. Στην περίπτωση αυτή κατοικήσιμος από ανθρώπους ήταν μόνο ο επάνω όροφος, ενώ ο κάτω προοριζόταν για τα μεγάλα ζώα του νοικοκυριού.



Ο τύπος του μακρόστενου σπιτιού (μινιάς) με κεραμοσκεπή.

Χαρακτηριστικό του τύπου αυτού της κατοικίας είναι ότι έφερε στο νότιο μέρος της έναν χώρο, ο οποίος βρισκόταν μεν κάτω από την ίδια στέγη, περικλειόταν όμως μόνο από τις δυο πλευρές του από τοίχο. Στη μεσημβρινή του υπήρχαν τα δύο ή τρία ξύλινα στηρίγματα της οροφής, στο δε ανατολικό ένας μισότοιχος, το λεγόμενο *κοντοπλόκι*. Είναι τα ονομαζόμενα «*αμπρόστια*», όπου υπήρχε μόνιμα εγκατεστημένος ο αργαλειός και όπου μετακόμιζε τους καλοκαιρινούς μήνες ολόκληρη η οικογένεια για φαγητό, για ύπνο, για ανάπαυση και υποδοχή των επισκεπτών.

Σε αντίθεση με το αίθριο, όπως θα λέγαμε σήμερα τα αμπρόστια, υπήρχε στο πίσω μέρος του σπιτιού, στο βορειοδυτικό, ενσωματωμένο σ' αυτό, ένα μικρό και σκοτεινό δωματάκι, το ονομαζόμενο *κελάρι* ή *παράσπιτο*. Ήταν ο χώρος όπου φυλάσσονταν τα μπαούλα των γυναικών, το εικονοστάσι, ακόμα και η στάμνα με το νερό, για να διατηρείται το περιεχόμενό της δροσερό.

Οι τοίχοι της τυπικής ρουμλουκιώτικης αυτής κατοικίας κατασκευάζονταν είτε με πλοκό είτε με σχιστά. Ο πλοκός, όπως λέει η λέξη, ήταν ένα πλέγμα ευλύγιστων κλαδιών γύρω από κάθετες βέργες μεγαλύτερης διαμέτρου, το οποίο πλέγμα στερεωνόταν συνολικά σε ξύλινους στύλους. Τα σχιστά αποτελούνταν πάλι από βέργες, οι οποίες όμως σχίζονταν στη μέση, όχι τόσο ή και μόνο για οικονομία υλικού, όσο για να καρφώνονται πιο



Ρουλουκιώτικο σπίτι με αμπρόστια. Δίπλα ο φούρνος.

σταθερά επάνω στα οριζόντια καδρόνια. Από σχιστά ή από πλοκό, ο τοίχος χριζόταν και από τις δύο επιφάνειές του με μείγμα λάσπης και άχυρων. Όταν αυτό στέγνωνε, ακολουθούσε εσωτερικά και εξωτερικά το άσπρισμα με ασβέστη, τον οποίο συνήθως «έσβηναν», μετέτρεπαν δηλαδή από ασβεστόπετρα σε πολτό, οι ίδιοι οι χτίστες.

Τα σπίτια αυτά σπάνια έφεραν σκεπή από άλλο υλικό πέραν του κεραμιδιού.

Το ταβάνιασμα γινόταν ή με μεγάλες και φαρδιές σανίδες ή με καλαμωτή, την οποία χρούσαν από την ορατή πλευρά της.

Η επίπλωση των δωματίων ήταν στοιχειώδης. Παρόλο που χρησιμοποιούνταν ως υπνοδωμάτια δεν υπήρχε πουθενά κρεβάτι. Η μόνη πρόοδος που παρατηρήθηκε στην τελευταία τους περίοδο ήταν η αντικατάσταση της ταπεινής ψάθας με στρώματα από λινάτσα, γεμισμένα με άχυρο ή φύλλα από ξεφλουδισμένες ρόκες καλαμποκιού. Περιμετρικά υπήρχαν μαξιλάρια, για να καθιστούν πιο άνετο το κάθισμα ενοίκων και επισκεπτών. Αλλά ούτε καρέκλες και τραπέζια θα έβλεπε κανείς, αν και οι χώροι χρησιμοποιούνταν για φαγητό. Το χαμηλό στρογγυλό τραπέζι, ο λεγόμενος από άλλους, όχι όμως και από τους εντόπιους, σοφράς, μεταφερόταν και στρωνόταν την ώρα που χρειαζόταν και όσοι έτρωγαν έπαιρναν τη θέση τους γύρω απ' αυτό καθισμένοι διπλοπόδι και μόνο σε ειδικές περιπτώσεις μπορούσε να χρησιμοποιηθεί σκαμνί.

Για την αποθήκευση στη διάρκεια της μέρας των κλινοσκεπασμάτων υπήρχε η μεσάντρα. Σε ένα άνοιγμα του τοίχου, προς την πλευρά του παρὰ-σπιτου ήταν κατασκευασμένο ένα είδος σανιδένιας ντουλάπας, χωρισμένη στη μέση. Στο επάνω μέρος φυλάγονταν τα σκεπάσματα, ενώ στο κάτω εύρισκαν θέση οι διάφορες κ'λίστρες, τα πήλινα δηλαδή δοχεία, μέσα στα οποία φυλάγονταν τρόφιμα.

Πολύ συνηθισμένο και χρήσιμο ήταν και το «γκιλβί», το σανιδένιο ράφι που ήταν τοποθετημένο σε όλες τις πλευρές των ελεύθερων τοίχων. Ο ρόλος του πολλαπλός. Χάρη στα καρφιά, κάποτε αρκετά περιτέχνα, καρφωμένα στο άλλο σανιδένιο πλαίσιο που ακουμπούσε με την πλατιά του επιφάνεια στον τοίχο, ακριβώς κάτω από το γκιλβί, το σύνολο χρησίμευε ως γκαρνταρόμπα, αλλά και ως ακουμπιστήρι διάφορων μικροπραγμάτων.

Πάντως, ένα από τα δωμάτιά του σπιτιού είχε την ιδιαιτερότητά του. Ήταν το λεγόμενο «τζιαμακιάνι», ο νοδός δηλαδή με τα τζάμια, για την ακρίβεια με τα μεγαλύτερα τζάμια, διότι μεγαλύτερα ήταν και τα παράθυρά του. Ήταν, κατά κάποιο τρόπο, το καλό δωμάτιο. Το άνοιγαν σε επίσημες ώρες, όπως οι ονομαστικές γιορτές, και το σπουδαιότερο, αυτό αποτελούσε το νυφικό δωμάτιο, σε περίπτωση γάμου του γιου.

Μετά την απελευθέρωση του 1912 έκαμαν την εμφάνισή τους στα κα-



Μελίκη, δεκαετία του 1920

μποχώρια και τα πρώτα σπίτια από έτοιμα, ψημένα κόκκινα τούβλα. Και λέμε έτοιμα, γιατί από πλιθιά, που τα «έκοβαν», τα κατασκεύαζαν δηλαδή οι ίδιοι οι ενδιαφερόμενοι και τα άφηναν απλώς να ξεραθούν στον ήλιο, είχαν αρχίσει από καιρό να χτίζονται σπίτια.

Οι νέοι αυτοί τύποι κατοικιών, που θα μπορούσαμε να τους κατατάξουμε στα αρχοντικά της περιοχής μας, δεν διέφεραν μόνο στα υλικά, αλλά και στο εξωτερικό σχήμα. Ήταν όλα διώροφα, με εσωτερική σκάλα για το ανέβασμα στο πρώτο πάτωμα. Στην πρόσοψη κυριαρχούσε το απλό μπαλκόνι ή μια πιο περίτεχνη κατασκευή, με μικρές κολόνες, επάνω στις οποίες στηριζόταν μια τριγωνικού σχήματος μικρή σκεπή. Τέτοια σπίτια ανήκαν σε ευκατάστατες οικογένειες και αποτελούσαν δείγμα πολύ καλής οικονομικής κατάστασης του ιδιοκτήτη. Αυτονόητο ότι στα σπίτια αυτά το ισόγειο ήταν κατοικήσιμο και δεν είχαν θέση σ' αυτό ζώα.



Νεότερο δείγμα ρουμλουκιώτικου σπιτιού, το ψ'λό, 1935 .

Από όλους τους παραπάνω τύπους σπιτιών έλειπαν το λουτρό και η τουαλέτα. Αντί τουαλέτας υπήρχε σε κάποια απόμερη άκρη του οικοπέδου ο χαλές, ο οποίος, πρέπει να το ομολογήσουμε, παραβίαζε κάθε έννοια πρακτικής, υγιεινής και αισθητικής.

Για πρώτη φορά λουτρόνας και αποχωρητήριο θα μπουν μέσα στο ρουμ-

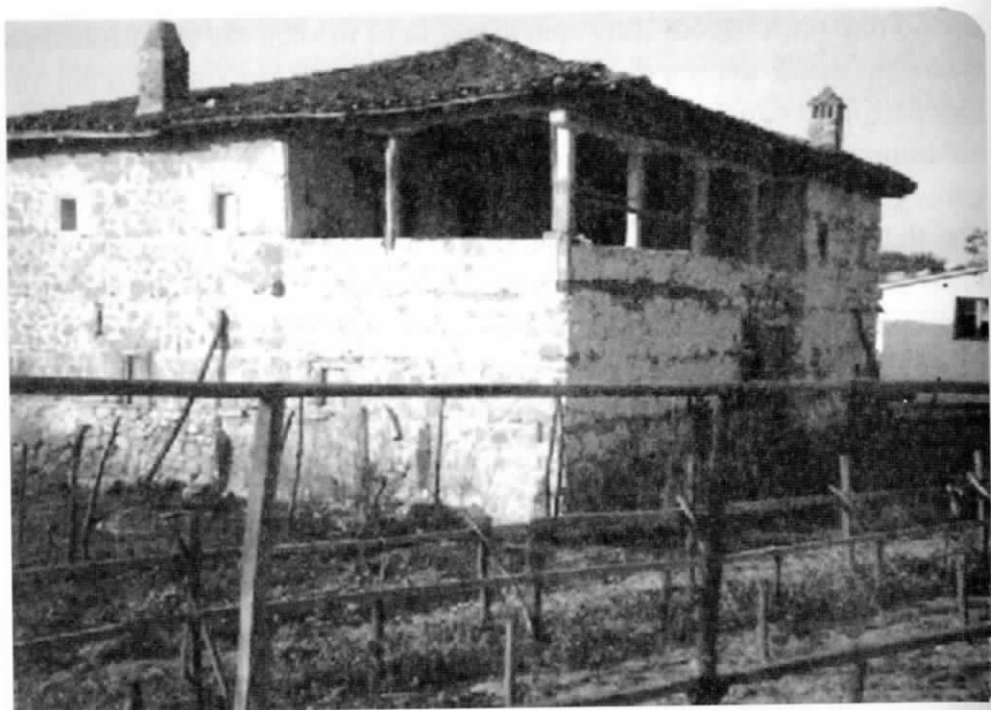
λουκιώτικο σπίτι σχεδόν μίαν εικοσαετία μετά τη λήξη του εμφυλίου, όταν έκανε την εμφάνισή του ένας νέος τύπος κατοικίας. Μαζί του, σχεδόν την ίδια εποχή, γίνεται και μια άλλη επανάσταση: Έρχεται το ηλεκτρικό ρεύμα και παραμερίζει οριστικά την γκαζόλαμπα και το λυχνάρι. Το σπίτι της νέας εποχής θεμελιώνεται για πρώτη φορά επάνω σε τσιμεντένια θεμέλια. Πάνω από τα θεμέλια υψώνεται ως ένα μέτρο μια πλάκα επίσης από μπετόν και σε εκείνη επάνω οικοδομείται το οίκημα με ψημένα τούβλα. Και πάλι λείπει ο αρχιτέκτονας, όπως λείπει και η άδεια οικοδομής. Το σπίτι σκεπάζεται με κεραμίδια ή με μίαν ακόμα τσιμεντένια πλάκα. Οι τοίχοι σοβατίζονται και κατόπιν βάφονται είτε με λευκό ασβέστη είτε με κάποιο χρώμα. Εδώ πια οι χώροι προκαθορίζονται. Υπάρχει η κουζίνα με τον ανάλογο εξοπλισμό, η κρεβατοκάμαρα, ίσως και μια δεύτερη, σπανιότερα και μια τρίτη, με την ανάλογη επίπλωση, με τα κρεβάτια, τα κομοδίνα, τις ντουλάπες. Υπάρχει η σάλα, η οποία με τον καιρό δέχεται και εκείνη τα δικά της έπιπλα. Και πάλι στη νότια πλευρά υπάρχει μικρό σχετικά μπαλκόνι, που κλείνεται με σιδερένιο κάγκελο, ενώ η μικρή σκάλα που κατεβάζει στην αυλή είναι καμωμένη από φτηνό μωσαϊκό. Η κεντρική εξωτερική θύρα είναι συνήθως μεταλλική, ενώ οι εσωτερικές, όπως και τα παράθυρα ή οι μπαλκονόπορτες



Καμποχώρι 1930. Το σπίτι της οικογένειας Μπαντή.

είναι σανιδένιες, βαμμένες με λαδομπογιά.

Ο τύπος αυτός του σπιτιού, με κάποιες προσθήκες ή τροποποιήσεις συ-



Λιβιάδι (Βούλτσιστα) Πελοπόννησος. Χαρακτηριστικός τύπος ψηλού σπιτιού

νεχίζει να υπάρχει και σήμερα ακόμα, χωρίς όμως να αναπαράγεται πια. Ήδη νέες τάσεις έκαναν την εμφάνισή τους, με σαφώς υψηλότερη αισθητική, αλλά και με μεγαλύτερη αναρχία.

Ας προχωρήσουμε και στα άλλα οικήματα του νοικοκυριού, αφού κάνουμε ένα χρονικό άλμα και επιστρέψουμε πάλι στις λεγόμενες προπολεμικές δεκαετίες.

Κοντά στο σπίτι βρίσκεται κατά κανόνα ένα πρόχειρο οίκημα, περιτριγυρισμένο με πλοκό, όπου φυλάσσονται τα γεννήματα γενικώς, είτε είναι κοφίνες με το σιτάρι, που προορίζεται για το ψωμί της οικογένειας και για σπόρο είτε τα ξύλινα και από λαμαρίνα αμπάρια για τις ζωοτροφές. Το όνομά του *κουφίναριό*, στο τοπικό ιδίωμα.

Σε κοντινή απόσταση βρίσκεται και ο φούρνος. Κάποτε μάλιστα είναι κάτω από την ίδια στέγη με το κουφίναριό. Για τη χρησιμότητά του δε χρειάζονται πολλά. Μια φορά την εβδομάδα το λιγότερο, άναμμα για ψωμί και δυο μέρες, Πέμπτη- Σάββατο, βράδυ πάντοτε, για πίτες, και αρκετά συχνά για ψήσιμο φαγητών. Πονοκέφαλος η εξασφάλιση των φουρνόξυλων. Όταν αυτά δεν υπάρχουν, τη θέση τους παίρνουν οι αποξηραμένες βουνιές

των αγελάδων και των βουβαλιών!

Ένα άλλο δίδυμο οικημάτων, γειτονικών μεταξύ τους, που δεν λείπει από κανένα ρουμλουκιώτικο νοικοκυριό είναι η αχυρώνα και ο στάβλος, το αχούρι. Η πρώτη, κατασκευασμένη με πλοκό, το δεύτερο κατά προτίμηση με πλιθιά, για να είναι πιο ζεστό. Στο αχούρι σταβλίζονται τα μεγάλα ζώα και όταν είναι πολλά, προτιμούνται τα ζευγάρια, όσα δηλαδή μπαίνουν στο ζυγό, και τα θηλυκά που είναι γκαστρωμένα ή αρμέγονται. Τα υπόλοιπα ξεχειμωνιάζουν στην *πουϊάτα*, έναν υπαίθριο χώρο, περιφραγμένο και στεγασμένο πρόχειρα κατά ένα μέρος. Όταν ο χώρος δεν φέρει στέγαστρο, τότε ονομάζεται οβορός και στο τοπικό ιδίωμα *νουβρός*.

Όταν η οικογένεια έχει κοπάδι γουρουνιών, τότε προτιμάει να κατασκευάσει τα *κουμάσια* ή *γουρνονκούμασα*, όπως τα λέγαμε, έξω από τον οικισμό, σε κάποιο γειτονικό χωράφι. Ο λόγος προφανής, ακόμα και για εκείνη την εποχή.

Τέλος, τουλάχιστο για τους κρύους μήνες του χειμώνα, το «*κοτάρ*», το κοτάρι δηλαδή, αποτελούσε το νυχτερινό καταφύγιο των αρνιθιών και των άλλων πουλερικών.

Στους αποθηκευτικούς χώρους του υποστατικού ανήκε και ο *κοτσιρός*. Στον *κοτσιρό* συγκέντρωναν τις ρόκες του ξεφλουδισμένου *καλαμποκιού*. Ήταν μια μακρόστενη κατασκευή από πλοκό, με πλάτος περίπου ενάμισι μέτρο και μήκος πάνω από δέκα. Από τις δυο στενές πλευρές, η μια αποτελούσε την είσοδο και κλεινόταν με σανίδια και η άλλη ήταν *καμπύλη*. Η σκεπή του ήταν φυτική, με *καλάμια*, *βρίζα* ή με *λαμαρίνα*. Ο *κοτσιρός*, που παρέμενε πάντοτε χωρίς *επιχρίσματα*, εξασφάλιζε στο περιεχόμενό του τον απαιτούμενο αερισμό, ώστε να μην κινδυνεύει από *μούχλιασμα*.

2.2. Η διατροφή



Πηλίνα σκεύη.

Είναι αλήθεια πως τα τελευταία εξήντα - εβδομήντα χρόνια άλλαξαν πολλά στη ζωή των ανθρώπων, όχι μόνο στο Ρουμλούκι, μα και σε όλο το Ρωμαίικο. Θα διερωτηθεί όμως κανείς: Η διατροφή γιατί ν' αλλάξει; Τρώμε διαφορετικά δημητριακά, λαχανικά, όσπρια από εκείνα που υπήρχαν πριν από εβδομήντα και εκατό χρόνια; Αλλάξαμε συνήθειες στην κατανάλωση κρεάτων;

Και όμως, ούτε στον τομέα αυτόν έμειναν πολλά κοινά με τους περασμένους καιρούς.

Αλλά, πριν πάμε στα ίδια τα τρόφιμα, ας δούμε τι απόμεινε από τα μέσα με τα οποία ετοιμάζονταν αυτά τα τρόφιμα.

Πρέπει να ξέρουμε πως στα παλιά ρουμλουκιώτικα σπίτια ένα δωμάτιο κατασκευασμένο από την αρχή και εξοπλισμένο με όλα τα απαραίτητα, με βρύσες, με νεροχύτες και αποχετεύσεις, με εστίες θερμικής ενέργειας, με κουζίνες ηλεκτρικές και υγραερίου, με ψυγεία, με επίπλωση αντίστοιχη προς τη σημερινή, δεν υπήρχε. Ο λόγος προφανής. Έλειπε το ηλεκτρικό ρεύμα, έλειπε το σύστημα ύδρευσης και αποχέτευσης, με δυο λόγια απουσίαζαν όλα εκείνα που συναντάει κανείς σε μια σύγχρονη κουζίνα.

Βέβαια τώρα που σκαλίζω τη μνήμη μου, θυμούμαι πως μετά τον εμφύλιο, άρχισαν να προσθέτουν έναν πρωτόγονο νεροχύτη, μια πρόχειρη λεκάνη σε μια γωνιά του δεύτερου νοντά, να τοποθετούν έναν σωλήνα που έβγαζε τα απόνερα έξω, ενώ πάνω ακριβώς από τη λεκάνη κρεμούσαν ένα ημικυκλικό δοχείο από χρωματιστή λαμαρίνα, με επίπεδη τη ράχη που ακουμπούσε στον τοίχο, ενώ στο κάτω μέρος του πρόσθεσαν μια βρυσούλα. Σιγά-σιγά αυτή η επινόηση κάποιου, μεταδόθηκε σε όλα σχεδόν τα σπίτια και αποτέλεσε έναν πολύ σπουδαίο νεωτερισμό, αφού εκεί μπορούσε η νοικοκυρά να ξεπλύνει μερικά πιάτα, ένα φρούτο ή απλώς τα χέρια της.

Και πού μαγειρεύαν, αφού δεν είχαν κουζίνα, πού έπλεναν τα πιάτα και λοιπά αγκειά; Είπαμε σε άλλο σημείο, ότι το τζάκι, μέσα στο οποίο υπήρχε σχεδόν μόνιμα μια πυροστιά τους χειμωνιάτικους, κάλυπτε την ανάγκη του μαγειρέματος. Ακόμα πιο εύκολα έγιναν τα πράγματα από τη στιγμή που άρχισε να χρησιμοποιείται η ξυλόσομπα. Τον υπόλοιπο καιρό υπήρχε πάντοτε κάπου στο στεγασμένο φουρναριό ή σε μιαν άλλη κατάλληλη θέση, προστατευμένη από τα καιρικά φαινόμενα μια εστία, όπου η νοικοκυρά άναβε φωτιά και μαγειρεύε. Μάλιστα, τις μπακιρένιες κατσαρόλες τις χρούσε (έχριε) εξωτερικά με ένα είδος λάσπης, ώστε να περιορίσει το αναπόφευκτο μαύρισμα από τον καπνό.



Οι σωτήριες στάμνες.

Εννοείται ότι για τα ψωμιά, τις πίτες, τα φαγητά σε ταιψιά και ταβάδες υπήρχε ο φούρνος.

Ας δούμε τώρα τι υπήρχε και τι όχι από αυτά που σήμερα ονομάζουμε κουζίνα σκεύη.

Αν σκεφτούμε ότι το μαγείρεμα γινόταν κατευθείαν επάνω στη φλόγα, καθώς το σκεύος ακουμπούσε σε μια πυροστιά, ότι αυτά που έπρεπε να ψηθούν έμπαιναν σε έναν τεράστιο φούρνο με ξύλα, επάνω σε στάχτες και σε αναμμένα κάρβουνα, καταλαβαίνουμε πως έπρεπε να είναι κατασκευασμένα από υλικά με άλλες αντοχές, με λιγότερη λάμψη και φινέτσα από τα τωρινά, αλλά με μεγαλύτερη αντοχή στις δύσκολες συνθήκες χρήσης.

Πράγματι, τα κύρια υλικά κατασκευής των σκευών της κουζίνας ήταν ο χαλκός, ο πηλός, το ξύλο και σε μικρότερη κλίμακα το γυαλί, το εμαγιέ, η λαμαρίνα

Μπακουρένια, δηλαδή χάλκινα ήταν οι τεντζερέδες (κατσαρόλες), οι χαρκουτσούκες (χτύρες σε διάφορα μεγέθη), τα τηγάνια, τα γκιούμια, σκεύη σχετικά στενά και κάπως ψηλά, συνήθως με καπάκι, τοποθετημένα μονίμως δίπλα στο τζάκι γεμάτα νερό. Το πρόβλημα με όλα τα παραπάνω ήταν πως ήθελαν τακτικά γάνωμα, κασιτερώμα είναι το επίσημο όνομά



Μπακουρένια (χάλκινα) σκεύη.



Σκεύη εμαγιέ και αλουμίνια.

του, γιατί αλλιώς υπήρχε κίνδυνος δηλητηρίασης.

Ο γανωτής ήταν περιφερόμενος τεχνίτης, γύριζε από χωριό σε χωριό με τα σύνεργα της τέχνης του στον ώμο και στην καλύτερη περίπτωση καβάλα σε άλογο.

Σε κάθε χωριό είχε ένα φιλικό σπίτι όπου εγκαθιστούσε το εργαστήριό του. Εκεί μάζευε από τα σπίτια τα μπακούρια, τα γάνωνε και τα επέστρεφε πάλι στους ιδιοκτήτες, για να πληρωθεί τις πιο πολλές φορές σε γέννημα, σιτάρι, καλαμπόκι.

Από πηλό ήταν κατασκευασμένες πρώτα-πρώτα οι στάμνες και τα λαγύγια του νερού. Δοχεία πολύ χρήσιμα, όχι μόνο γιατί εκεί φύλαγαν το πόσιμο νερό, αλλά γιατί το κρατούσαν στην επιθυμητή θερμοκρασία: Το καλοκαίρι δροσερό και το χειμώνα ζεστό. Πήλινα ήταν επίσης μεγαλύτερα δοχεία, για την αποθήκευση τροφίμων, όπως της λίγδας και του καβρουμά, γνωστές με το όνομα κλίστρες ή χρούπες. Συνηθισμένα ήταν ακόμα κάποια σκεύη για μαγείρεμα, ταβάδες, βαθιά ταψιά για συγκεκριμένα φαγητά και φυσικά οι κανάτες, οι λεγόμενες *μπαμπέτσες*, για νερό και κρασί. Πολύ μεγάλα κιούπια, σαν αυτά που συναντάει κανείς σε νησιά, δεν υπήρχαν στα χωριά μας.

Πήλινα με καπάκι ήταν και δυο ξεχωριστά σκεύη, μικρά σε όγκο, αλλά πολύ χρήσιμα. Ήταν τα *προζυμ'τάρια*, τα προζυμιτάρια, όπου φύλαγαν οι νοικοκυρές το προζύμι, στο ένα, το μεγαλύτερο για το ψωμί και στο άλλο



Ο γανωτής

για τις λειτουργίες, τα πρόσφορα.

Τέλος, δεν πρέπει να παραλείψω τα διάφορα καφκιά, τα φλιτζάνια για καφέ, γάλα, τσάι.

Το ξύλο δεν μπορούσε να λείπει ούτε και από αυτό το προσκλητήριο. Από σανίδια ήταν κατασκευασμένη η ζυμωτική, η σκάφη μέσα στην οποία ζυμωνόταν το ψωμί. Έτυχε να δω όμως και ζυμωτικές καμωμένες από κορμό δέντρου, τον οποίο με πολλή τέχνη είχαν σκάψει στο εσωτερικό του. Το ίδιο ισχύει και για την πινακωτή. Τη συνάντησα και με τις δυο μορφές. Υπήρχαν ακόμα ξύλινα καδιά, είδος βαρελιού, φτσέλια, μικρά δοχεία για νερό, αλλά καμιά φορά και για κρασί, τα οποία κουβαλούσαν οι βοσκοί μαζί τους κι ακόμα πιάτα ξύλινα, τα λεγόμενα πνάκια, τα πινάκια, κουτάλες και σπάνια, κοινά κουτάλια ή πιρούνια.



Φτσέλι και στάμνα.

Σε αντίθεση με τη σκάφη για ζύμωμα, που όπως είπαμε ήταν ξύλινη, η άλλη σκάφη, του πλυσίματος ήταν μεταλλική, από λαμαρίνα. Από κάποιο μεταλλικό μείγμα ήταν κατασκευασμένα επίσης τα ταψιά, οι τζετζβέδες, τα μπρίκια του καφέ, τα κουταλοπίρουννα, σπανιότερα και πιάτα φαγητού.

Πολύ λιγότερα ήταν τα κουζινικά είδη με πρώτη ύλη το γυαλί και ακόμα λιγότερα τα εμαγιέ. Εννοείται πως γυάλινα ήταν υποχρεωτικά τα κρασοπότηρα και τα ρακοπότηρα, ενώ για καθημερινή χρήση, ως νεροπότηρα, μπορούσες να συναντήσεις όλες τις εκδοχές, από πηλό και εμαγιέ ως μεταλλικά κουκούμια, δηλαδή κύπελα.

Καθώς απαριθμώ εδώ τα διάφορα κουζινικά, ίσως φανταστεί κανείς ότι από το κάθε είδος υπήρχε μεγάλη πληθώρα. Ότι στο πολυπρόσωπο μεσημεριανό τραπέζι στρωνόταν επάνω τόσα πιάτα όσα και τα στόματα. Ότι τις πίτες τις έκοβαν σε κομμάτια και τις σερβίριζαν όπως υπαγορεύει το σημερινό σαβουάρ βίβρ! Λάθος. Η έννοια της οικονομίας, οικονομίας υλικών, οικονομίας δυνάμεων, οικονομίας χρόνου, υπαγόρευε άλλες, απλές πρακτικές. Απ' το ίδιο πιάτο μπορούσαν να φάνε δυο και τρία αδερφάκια, το φαγητό του ταβά και την πίτα την έτρωγαν κατευθείαν μέσα από το σκεύος, που το έστηναν στη μέση του τραπεζιού. Από το ίδιο κουκούμι έπιναν νερό, όπως άλλωστε σκουπιζόταν και από το ίδιο προσόπι. Η πολυτέλεια των ξεχωριστών πιάτων είχε εφαρμογή μόνο σε επίσημες μέρες, όταν υπήρχαν καλεσμένοι.

Μπαίνοντας στο χώρο των φαγητών, θέλω προκαταβολικά να σημειώσω πως δεν πρόκειται να συγγράψω κανέναν τσελεμεντέ! Δόξα το θεό, τέτοια συγγράμματα κυκλοφορούν πολλά στην αγορά και καλύπτουν όλες τις περιοχές και όλες τις εποχές.

Εγώ κυρίως θα αναφέρω τις πηγές από το φυτικό και ζωικό κόσμο, από τον οποίο αντλούσαν τις πρώτες ύλες για τη διατροφή τους. Ίσως κάνω κάποια εξαίρεση για να περιγράψω λεπτομερέστερα μερικά φαγητά, που δεν άκουσα να τα συνηθίζουν αλλού.

Μιλώντας για τη διατροφή, δεν μπορεί παρά ν' αρχίσει κανείς από τα δημητριακά, που μας δίνουν πρώτο-πρώτο το ευλογημένο ψωμί. Σήμερα που το βρίσκουμε έτοιμο στον πρώτο φούρνο της γειτονιάς μας, που μπορούμε να διαλέξουμε από τις δεκάδες τύπους σε μέγεθος, σχήμα, χρώμα, σύνθεση δεν είναι καθόλου εύκολο να μαντέψουμε πόσος ιδρώτας απαιτούνταν από τη γυναίκα της δεκαετίας του εξήντα και του εβδομήντα ακόμα, ώστε να το



Το λιώσιμο του χοιρινού λίπους (παστού) σε "χαρκοτσούγκες".

φτάσει από το αλεύρι ως το καρβέλι.

Για τη διαδικασία όμως αυτή θα γίνει λόγος παρακάτω, σε ειδικό κεφάλαιο.

Με το σιταρένιο αλεύρι, εκτός από το ψωμί, τις πίτες και λοιπά, γινόταν και μερικά φαγητά. Θα περιοριστώ σε δύο.

Το ένα από αυτά νομίζω πως δεν έχει εξαφανιστεί εντελώς. Υποθέτω ότι λίγο πολύ η *κουρκούτη* συνηθίζεται ακόμα. Πρόκειται για αλεύρι το οποίο ψήνεται μέσα σε λάδι και στη συνέχεια αραιώνεται με νερό, ώσπου να γίνει ένας χυλός. Εννοείται ότι στο λάδι μπορεί να είχε τηγανιστεί προηγουμένως κρέας λαγού, κουνελιού, αλλά και απλές ηλιαστές ντομάτες.

Εντελώς άγνωστο είναι το επόμενο φαγητό, οι *ραντ'οτές*, και στα νεοελληνικά ραντιστές. Θυμούνται ακόμα την προετοιμασία του στο σπίτι μας. Άπλωναν αλεύρι σε ένα ταπί, το οποίο άρχιζαν να ραντίζουν (από εδώ οι ραντ-ιστές) με νερό. Οι σταγόνες του νερού δημιουργούσαν επάνω στην επιφάνεια μικρούς σβώλους, τα ζκρουβάλια. Αυτά τα μάζευαν και τα έριχναν σε μια κατσαρόλα όπου έβραζε νερό με κάποιο λίπος. Το ράντισμα και η συλλογή επαναλαμβανόταν πολλές φορές, ώσπου να τελειώσει το αλεύρι, αλλά να πυκτώσει και το περιεχόμενο της κατσαρόλας.



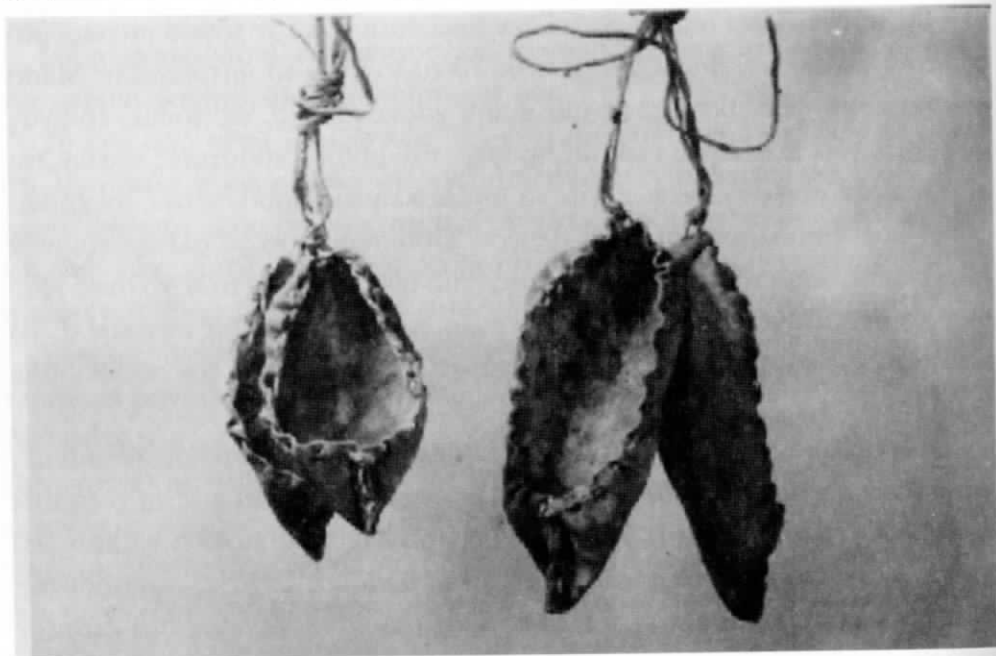
Γουρ'νουχαρά στον Όμιλο Ντόπιων

Εξίσου χρήσιμο ήταν όμως και το καλαμποκίσιο αλεύρι, το οποίο μας έδινε όχι μόνο το ψωμί και τις μπομπότες (πίτες), αλλά και φαγητά. Το ένα θα το αναφέρω απλώς, γιατί δεν θυμούμαι πια τον τρόπο μαγειρέματός του. Το έλεγαν *μαρκαντάρα* (η). Το άλλο ήταν το *κατσιαμάκι*. Μέσα σε ένα ευρύχωρο σκεύος, σε μια μικρή χαροκοτσούκα, *ας* πούμε, έριχναν αρκετή λίγδα που αφού έλιωνε, προσέθεταν μικρές ποσότητες αλεύρι, το οποίο ανακάτωναν συνεχώς, για να μην κολλήσει. Προσέθεταν, αν χρειαζόταν και άλλο λίπος και ξανά αλεύρι. Όσο περισσότερο αλεύρι έριχναν στο σκεύος, τόσο το ανακάτεμα γινόταν πιο δύσκολο. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιούσαν ένα μακρύ και χοντρό ξύλο, πλατύ στην άκρη, σαν κουπί. Το κατσιαμάκι ήταν χειμωνιάτικο φαγητό και η κατανάλωσή του προϋπέθετε γερό στομάχι.

Τα λαχανικά του κήπου, την εποχή της παραγωγής αποτελούσαν μια μεγάλη διέξοδο για τη νοικοκυρά, που τη βασάνιζε η αγωνία πώς να χορτάσει καθημερινά τόσα στόματα. Κοντά στα ήμερα λαχανικά πρέπει να προσθέσουμε και τα άγρια, τσουκνίδια, λάπατα, ραδίκια, ζοχούς, παπαρούνες, όσο ήταν μικρές και τρυφερές. Ο τρόπος αξιοποίησής τους δεν διέφερε από το σημερινό.

Από όσα καλλιεργούνταν σε χωράφια πρέπει ν' αναφέρουμε τα όσπρια-φασόλια, φακή, ρεβίθια και το σουσάμι για το οποίο γίνεται ευρύτερη αναφορά αλλού.

Αν βάζαμε στον ένα δίσκο της ζυγαριάς τις φυτικές τροφές που κατανάλωνε η ρουμλουκιώτικη οικογένεια και στον άλλο τις ζωικές, σίγουρα η ζυγαριά θα έκλινε προς την πρώτη. Βεβαίως, με μια προϋπόθεση: Πως το ζύγισμα δεν θα γινόταν την περίοδο μετά τα Χριστούγεννα! Ο λόγος απλός. Τις παραμονές της μεγάλης γιορτής γινόταν το μεγάλο μακελειό. Οι αυλές των σπιτιών μεταβάλλονταν σε σφαγεία. Γουρούνια καλοθρεμμένα και καλοταϊσμένα, με γιαρμάδες (χοντροαλεσμένο καλαμπόκι), με κολοκύθες, με αγριομολόχες, με τσουνκίδια και τρέβλα έπεφταν θύματα της «αιμοβόρας» παράδοσης. Το βάρος τους ξεπερνούσε τις εκατόν ογδόντα οκάδες. Από όλον αυτόν τον κρεάτινο όγκο τίποτα δεν έμενε αναξιοποίητο. Από το δέρμα του ως τα πόδια και το έντερο, παχύ και λεπτό, από τ' αφτιά του ως την ...ουροδόχο κύστη, μοναδική χαρά για μας τα παιδιά που τη φουσκώναμε και την κλωτσούσαμε, όλα έπιαναν τόπο. Καθώς οι χειμώνες εκείνοι ήταν βαριοί, μπορούσαν να κρατούν ένα μέρος από το κρέας νωπό για αρκετό διάστημα. Το υπόλοιπο το συντηρούσαν με τη μορφή του καβρουμά, τσιγαρισμένο και σκεπασμένο με λίγδα μέσα σε πήλινα δοχεία, το συντηρούσαν



Τα τσαρούχια, βασικό στοιχείο της υπόδησης του Ρουμλουκιώτη

ακόμα με το αλάτισμα, ιδιαίτερα τα πλευρά και άλλα σημεία με κόκαλα, αλλά βέβαια και με τη μορφή του λουκάνικου και της ματιάς (προφ. ματι-ά και όχι ματχιά).

Το δεύτερο ζώο που προσέφερε «υπηρεσίες» στο ρουμλουκιώτικο διαιτολόγιο ήταν το άκακο πρόβατο. Η έλλειψη ψύξης υποχρέωνε εκείνον που το έσφαζε είτε να πουλάει ένα μέρος είτε να το δίνει δανεικό. Ζυγούρια, μηλιόρια, κριάρια οδηγούνταν στο αυτοσχέδιο χασαπιό συνήθως σε περιόδους ονομαστικών γιορτών, κοινωνικών γεγονότων -γάμοι, βαφτίσια- αλλά και όταν είχαν την ατυχία ν' αρρωστήσουν.

Τα επίθετα ήμερα και άγρια που χρησιμοποιήσαμε για τα λαχανικά, ισχύουν και για τα ζώα. Πράγματι, την εποχή εκείνη με την πλούσια χλωρίδα, που λεν τα λεξικά, υπήρχε και εξίσου πλούσια πανίδα. Κυνήγια κάθε είδους, μικρά και μεγάλα, πουλιά μόνιμα και περαστικά, συμπλήρωναν τις ανάγκες των χωρικών για περισσότερο κρέας. Και δεν ήταν μόνο της στεριάς. Ο Βάλτος και το ποτάμι με τους παραπόταμούς του αποτελούσαν πηγές αστείρευτες για ψάρια κάθε μεγέθους. Ανάμεσά τους περίφημα ήταν τα χέλια, που μαγειρεύονταν με χίλιους τρόπους. Η αφυδάτωση στον ήλιο και το αλάτισμα αποτελούσαν και σε αυτά τα είδη έναν πολύ πρακτικό τρόπο συντήρησης και αποθήκευσης.

Όλα όμως τα παραπάνω, ήμερα και άγρια, της στεριάς και του νερού είχαν κάποια δυσκολία ή αβεβαιότητα για να φτάσουν στο τραπέζι. Υπήρχε ωστόσο μια κατηγορία σπιτικών ζώων, που βρίσκονταν κάθε στιγμή στη δι-



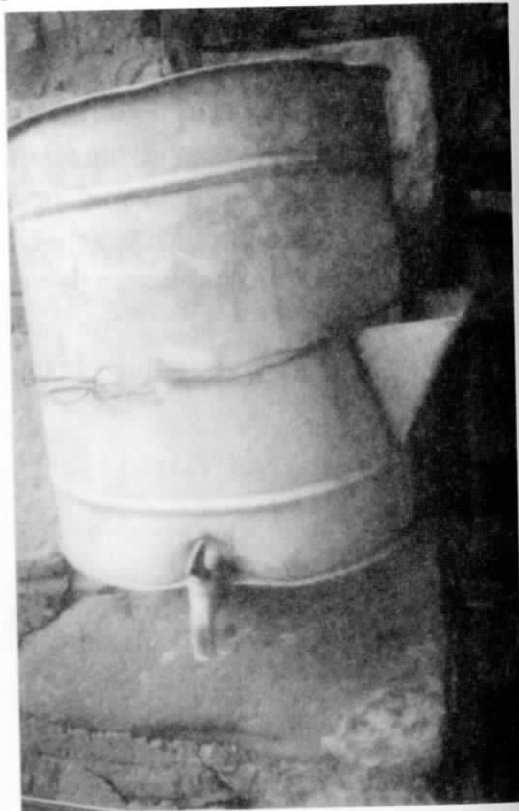
Γάστρα. Ένα πρακτικό σκεύος για ψήσιμο ψωμιού και φαγητών.

άθεση των νοικοκυραίων. Ο λόγος για τα πουλερικά της αυλής. Κυρίως κοτόπουλα, αλλά και άλλα, όπως πάπιες, μισίρια, δηλαδή γαλοπούλες, ήμερες χήνες, τοιζοκόνια (φραγκόκοτες). Αυτά τα καημένα πλήρωναν ακριβά τη φροντίδα για τροφή και ασφάλεια που τους παρείχαν οι αφέντες τους. Στη διάρκεια του φαϊσιμού, όταν δηλαδή δεν νήστευαν, ήταν σχεδόν καθιερωμένο να ξεπουπουλιάζεται ένα από αυτά κάθε Κυριακή, μα και έκτακτα, όσες φορές το καλούσε κάποιο ιδιαίτερο γεγονός.

Πριν κλείσω την ενότητα αυτή θέλω να τονίσω το ρόλο που έπαιζαν στην καθημερινότητα των ανθρώπων μερικά είδη, που σήμερα δεν τα πολυτιμούμε. Σε άλλο κεφάλαιο παρακάτω θα γίνει λόγος για το ξίδι και το ρόλο που έπαιζε στη διατροφή των γεωργών την περίοδο του καλοκαιριού και ιδιαίτερα στη διάρκεια του θερισμού. Δεν πρέπει να θεωρηθεί υπερβολή, αν λέγαμε, πως έσωξε στην κυριολεξία ανθρώπινες ζωές. Ήταν το βασικό δροσιστικό συστατικό για διάφορες παπάρες.

Για το ίδιο φαγητό, την παπέρα, χρησιμοποιούσαν συχνά εκτός από το γάλα και γιαούρτι. Το έλιωναν με νερό, έτριβαν ψωμί και είχαν ένα ολοκληρωμένο γεύμα. Καμιά φορά το έκαναν ματινίτσα, κάτι αντίστοιχο με το σημερινό ξινόγαλο ή αργιάνι, κατά μια άλλη ονομασία (εισαγωγής!).

Καθώς ξαναθυμούμαι όλα όσα είχαν σχέση με τη διατροφή εκείνων των ανθρώπων, σκέφτομαι πως μπορεί να πάθαιναν του κόσμου τις αρρώστιες από υποσιτισμό. Χοληστερίνη, λιπίδια και τριγλυκερίδια όμως, δεν θα πρέπει να τους βάρουναν ποτέ!



*Η φουσιόνα,
ένας μεταπολεμικός νεοτερισμός
στη ρουμλουκιώτικη κουζίνα*

2.3. Το μαντρί



*Πολυπρόσωπη φωτογραφία με κοπάδι προβάτων.
Πίσω διακρίνεται, αριστερά το μαντρί και δεξιά αποθηκευτικός χώρος (1953).*

Ένας από τους βασικούς χώρους ενός γεωργοκτηνοτροφικού νοικοκυριού, ήταν και το μαντρί. Και τον ονομάζω χώρο, διότι δεν επρόκειτο για ένα χτίσμα, ένα κτήριο με οποιαδήποτε υλικά, αλλά για μια αρκετά πρόχειρη κατασκευή. Ήταν ένα χαλιάτι, με πρόσοψη πάντοτε προς το νότο. Το μέγεθος εξαρτιόταν από τον αριθμό των προβάτων.

Τα υλικά ήταν το ακατέργαστο ξύλο, το ραγάζι, το ψιλό καλάμι του βάλτου. Η σκεπή είχε κλήση, τόση που για να μπει μέσα ο τσομπάνος έπρεπε να σκύψει αρκετά. Αυτό βοηθούσε στο να εμποδίζει τις βροχές και τα χιόνια να μουν μέσα, όχι όμως και τον ήλιο κατά τη χειμερινή περίοδο, που βρίσκεται χαμηλότερα στον ορίζοντα. Εκτός από το υπόστεγο, υπήρχε και αρκετός χώρος περιφραγμένος, και αυτός φτιαγμένος από τα ίδια υλικά και την ίδια τεχνική, με κλήση προς τα μέσα, με την ίδια φιλοσοφία, να προστατεύει τα ζώα από την κακοκαιρία.

Το ύψος της περιφραξης ήταν τόσο που δεν επέτρεπε να μπει μέσα άνθρωπος ή το ζ'λάπ', ο λύκος δηλαδή και τα τσακάλια που τα παλιά χρόνια έκαναν συχνά την εμφάνισή τους κατά κοπάδια.



Το κούρεμα.

Ανάλογα με την εποχή του χρόνου, ο εσωτερικός χώρος μπορούσε να χωριστεί σε διάφορα «διαμερίσματα», ώστε να σταβλιστούν ξεχωριστά τα γαλάρια από τα στείρα ή τα αρνιά.

Στο κέντρο του προαυλίου υπήρχαν οι κουπάνες (ταΐστρες) από σανίδια σε σχήμα V ή Π. Εκεί έριχναν την τροφή σε σπυρί, το γιαρμά, το καλαμπόκι, το κριθάρι, ενώ το τριφύλλι, την καλαμποκιά και τα καλαμποκόφυλλα τα έριχναν σε ειδικές σχάρες.

Τα πολύ μεγάλα μαντριά ήταν σχεδόν όλα έξω από το χωριό. Εκεί υπήρχε και η καλύβα του τσομπάνου που κοιμόταν όλο το χρόνο δίπλα ακριβώς από την είσοδο του μαντριού, για την ασφάλεια του κοπαδιού, όχι μόνο από τα πραγματικά ζ'λάπια, αλλά και από τα άλλα, με δύο πόδια, όπως έλεγαν τότε. Οι κλέφτες ζώων ήταν αρκετοί, παρότι ο νόμος ήταν αυστηρός και η ποινή βαριά σε όσους συλλαμβάνονταν για ζωοκλοπή.

Η καλύβα ήταν κατασκευασμένη από ακατέργαστα ξύλα. Πρώτα γινόταν ο σκελετός και στη συνέχεια σκεπάζονταν με ραγάζι – πανιά, με ένα παχύ στρώμα αδιάβροχο, δροσερό το καλοκαίρι και αρκετά ζεστό το χειμώνα.

Μέσα είχε κάποιες ευκολίες για να κρεμάει την κάπα και το κουνκιάτο (είδος κάπας από μπατανισμένο χοντρό ύφασμα). Υπήρχαν επίσης διάφορα ξύλινα τσιγκέλια, απ' όπου κρεμούσε τα αγγειά (τα σκευή μαγειρι-

κής), τον τρουβά και ό,τι είχε για τις καθημερινές του ανάγκες.

Ένα φανάρι θύελλας ήταν πάντα τις νύχτες αναμμένο, γιατί πίστευαν πως το φως ήταν αποτρεπτικό για τα ζ'λάπια. Φανάρι όμως είχε και στο μαντρί ο τσομπάνος, για να μπορεί στην εποχή της γέννας να βοηθάει να γεννιούνται πολλά αρνάκια, όταν έρχονταν ανάποδα.

Εκεί κοντά υπήρχαν αποθηκευμένες σε κόπες και ζωοτροφές, όπως μπάλες από τριφύλλι, από κοσισμένα αγριοχόρταρα, ακόμα και δέματα με άχυρο. Αυτά όλα ήταν αναγκαία για την περίοδο της βαρυνχειμωνιάς, που το κοπάδι δεν μπορούσε να βγει για βοσκή και έπρεπε να τραφεί με έτοιμη τροφή.



ο Γιδιώτης Βασίλης Νίλας με το νεογέννητο μοσχαράκι.



Ο Θωμάς Χατζόπουλος από το Νησέλι σε "νουβρό" με βουβάλια.

2.4. Ο μπαχτσές (λαχανόκηπος)



Ο Νικόλαος Νίλας με τους δύο γιους του.

Μια και βρισκόμαστε ακόμα μέσα στον αυλόγυρο του σπιτιού, είναι νομίζω η κατάλληλη στιγμή ν' αναφερθούμε και στο σπιτικό λαχανόκηπο, γνωστό στα χωριά μας με την τούρκικη λέξη «μπαχτσές». Η παρουσία του ήταν τόσο αναγκαία και χρήσιμη, ώστε δεν έλειπε από κανένα σπίτι.

Ήταν μια έκταση από μερικές εκατοντάδες τετραγωνικά μέτρα έως και ένα στρέμμα. Την περιέφραζαν με κόρδα, για να την προστατεύουν από τις κόττες και τα άλλα κατοικίδια. Η κόρδα ήταν ένας τεχνητός φράχτης από κομμένες βατσινές, που τις έφερναν επάνω στο κάρο, συνήθως από την παραποτάμια περιοχή που βρισκόταν στο ύψος της Κουλούρας.

Το σκάψιμό του γινόταν κατά προτίμηση με το λισγκάρι ή το δικέλι, καμιά φορά όμως και με το αλέτρι, που το έσερνε ένα άλογο, ώστε να είναι ευέλικτο στις στροφές.

Τα λαχανικά βέβαια που σπέρνονταν ή φυτεύονταν εκεί μέσα δεν ήταν διαφορετικά από τα σημερινά. Η διαφορά είναι ότι σήμερα τα φυτά τα παίρνει κανείς έτοιμα και απλώς τα μεταφυτεύει, ενώ τότε έπρεπε να μαζέψει σπόρο από την προηγούμενη χρονιά, να τον ξεράνει στον ήλιο, να τον

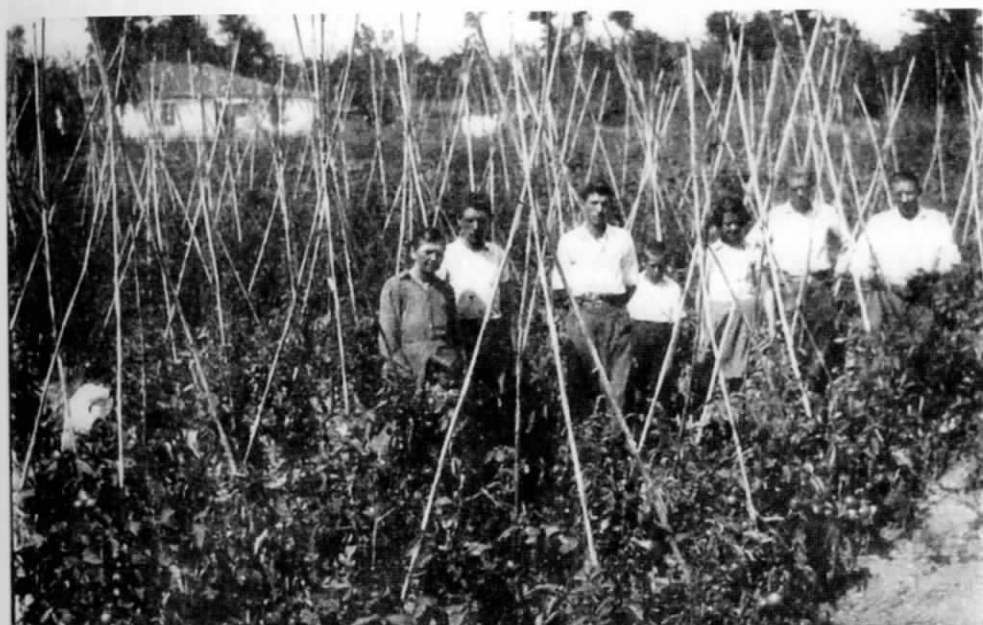
φυλάξει όλη τη χρονιά, την κατάλληλη περίοδο να τον σπείρει σε σπορείο και μετά να τον μεταφυτεύσει στην κανονική θέση μέσα στο μπαχτσέ του.

Στο σημείο αυτό νομίζω ότι αξίζει να υπογραμμιστεί η μεγάλη αλληλεγγύη μεταξύ γειτόνων και συγχωριανών γενικότερα. Ο ένας συμπλήρωνε τις ελλείψεις του άλλου, όταν τύχαινε να έχει μια ατυχία με τα δικά του φυτά.

Τα περισσότερα από τα λαχανικά μπορούσαν να καταναλωθούν μόνο την εποχή της παραγωγής. Τα φασολάκια παραδείγματος χάρι, δεν υπήρχε τρόπος να τα αποθηκεύσεις σε καταψύκτες, αφού δεν υπήρχε ηλεκτρικό ρεύμα. Για μια σειρά άλλων όμως είχαν επινοηθεί με τα χρόνια τρόποι μακροχρόνιας συντήρησης. Έτσι τις ντομάτες μπορούσες να τις κόψεις φέτες και να τις ηλιάζεις, να τις στεγνώσεις εντελώς και έτσι αφυδατωμένες να τις κρατήσεις μέσα σε πάνινες σακούλες όλο το χρόνο. Με το στέγνωμα στον ήλιο διατηρούνταν για μεγάλο διάστημα επίσης τα κρεμμύδια και τα σκόρδα.

Οι πιπεριές και οι μελιτζάνες, όπως και το καρμπολάχανο, το άσπρο λάχανο, μπορούσαν επίσης να συντηρηθούν μέσα σε σαλαμούρα ως τουρσί.

Ανάμεσα στα πολύ χρήσιμα λαχανικά συγκαταλέγεται και το πράσο. Οι τρόποι χρήσης του πολλοί. Μαγειρεμένο ως νηστίσιμο, αλλά και με κρέας,



Ο μπαχτσιβάνος - θρύλος, Νικόλαος Νίλας με την οικογένειά του μέσα στον τεράστιο λαχανόκηπό του.

θαυμάσια γέμιση για την ονομαζόμενη πρασόπιτα, μα και ωμό με αλάτι, συχνό προσφάι το χειμώνα. Για να το συντηρήσουν, το ξεριζώναν, το έκαναν δεμάτια και το έθαβαν ως τη μέση μέσα στο χώμα. Για να το προστατέψουν από τους παγετούς, το σκέπαζαν από πάνω με ένα σακί ή με μια κουρελού.

Πολύ μεγάλη πέραση είχαν και τα πλατύφυλλα φυτά, τα σπανάκια και τα μαρούλια, τα δεύτερα μόνο για σαλάτα, τα σπανάκια όμως χρησιμότερα στις πίτες, στα σπανακόρουζα και στη *μπουρασιά*, είδος βραστόυ λαδερού φαγητού, συντροφιά με τσουνκίδια, λάπατα και άλλα ήμερα ή άγρια χόρτα.

Από τα αρωματικά φυτά υπήρχε ο δυόσμος, αδυάσμος στο ιδίωμα, το μακεδονήσι, δηλαδή ο μαϊντανός και το σέλινο.

Θέση σταθερή στο ρουμλουκιώτικο λαχανόκηπο είχαν τα πράσινα κρεμμυδάκια της άνοιξης. Εκτός των άλλων, ήταν απαραίτητα για τη γέμιση που συνόδευε το πασχαλινό αρνί, ένα φαγητό που αποτελούσε «σήμα κατατεθέν» για το Ρουμλούκι, το οποίο, ευτυχώς, συνεχίζει να ψήνεται το Μεγάλο Σαββάτο μέσα στον πυρακτωμένο και στη συνέχεια, μετά το φούρνισμα, ερμητικά κλεισμένο φούρνο.

Ένα ακόμα φυτό που δεν έλειπε ήταν η κολοκυθιά. Υπήρχε η ποικιλία που έδινε τα μικρού μεγέθους κολοκυθάκια, για τηγάνι ή άλλης μορφής μαγείρεμα και μια άλλη που έδινε τα «νταούλια», σχεδόν σφαιρικά, τεράστιου μεγέθους, με βάρος πολλές οκάδες. Τους ογκώδεις αυτούς καρπούς τους φύλαγαν για μήνες σε κάποιο χαϊιάτι για προστασία από τις παγωνιές. Αξιοποιήσιμη ήταν τόσο η σάρκα τους όσο και οι σπόροι. Με τη σάρκα τους έκαμναν ένα ακόμα είδος πίτας, την «κουλουκ'θόπ'τα», την κολοκυθόπιτα, αν και στη Γερμανία είχα δοκιμάσει μιαν υπέροχη κολοκυθόσουπα, που μάλλον στον τόπο μας δεν τη συνηθίζουμε. Τους σπόρους τους έψηναν, όπως τα κάστανα, στο τραγανάρι, ένα κομμάτι λαμαρίνας με τρύπες που την έβαζαν επάνω στη φλόγα. Και βέβαια, ότι περίσσευε το απολάμβανε το θρεφτό, το γουρούνι.

Για χρόνια πολλά το αναγκαίο πότισμα του μπαχτσέ γινόταν με το νερό από το πηγάδι και καμιά φορά από τη μεγάλη βαρέλα με το νερό που προέρχονταν από τον Αλιάκμονα. Η ανακούφιση των νοικοκυραίων ήταν μεγάλη, όταν στην αυλή άρχισε να «ρουχάζ'», να τρέχει με ορμή το νερό από τη γεώτρηση.

2.5. Τα καρποφόρα δέντρα

Μέσα στα τεράστια οικόπεδα των ρουμλουκιώτικων χωριών υπήρχε πάντοτε χώρος για τα καρποφόρα δέντρα. Εδώ, ας υπενθυμίσουμε, πως η αγορά φρούτων από τους κατοίκους των χωριών ήταν έξω από κάθε συνήθεια. Εξαίρεση γινόταν μόνο για τα εσπεριδοειδή, πορτοκάλια, μανταρίνια, σε ποσότητες όμως που να αναλογούν μερικές φέτες στον κάθε σπιτικό. Κάπως πιο χουβαρδάδες αποδείχνονταν τις παραμονές των Χριστουγέννων, όταν μαζί με ξυλοκέρατα και «κοκκώσεις», δηλαδή καρύδες, μοίραζαν στα «κολινταρούδια» και κανένα μανταρίνι ή σπανιότερα και πορτοκάλι. Το τελευταίο μάλιστα αποτελούσε ένα καλοδεχούμενο «αρρουσ'κό», αρρωστικό, δώρο σε κάποιον που ήταν άρρωστος.

Θα αναφέρουμε πρώτα το κλήμα, παρόλο που δεν ανήκει στα καθαυτό δέντρα. Τα αμπέλια ήταν βέβαια σπάνια, παρούσες όμως σε κάθε σπίτι ήταν οι κληματαριές, οι οποίες εκτός από τον καρπό τους προσέφεραν τους καλοκαιρινούς μήνες στα χαμηλά σπίτια και τη σωτήρια σκιά τους. Είναι αυτονόητο ότι το σταφύλι το έτρωγαν όταν ωριμάζε και οπωσδήποτε μετά την «Αγιασωτήρα», μετά τις έξι Αυγούστου, δηλαδή, οπότε πήγαιναν μικρά πανέρια με σταφύλια στη λειτουργία της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος, για να τα διαβάσει ο παπάς και να τα αγιάσει.

Ο «καρπός όμως της αμπέλου» όπως τη λένε στη γλώσσα της εκκλησίας χρησιμοποιούνταν και όταν ακόμα δεν είχε ωριμάσει. Από τη στιγμή που είχαν σχηματιστεί καλά οι ρώγες, οι νοικοκυρές έκοβαν «τσαμπούρια», τσαμπιά, τα έστυβαν και το χυμό τους, που τον έλεγαν *αγουρίδα*, τον αξιοποιούσαν τόσο στη μαγειρική, στη θέση του λεμονιού, όσο και στην παρασκευή δροσιστικού χυμού για διψασμένους και αρρώστους!

Κατά κανόνα, κρασί δεν έκαναν, τα τσίπουρα όμως δεν ήταν σπάνια, μόνο που για να τα βράσουν έπρεπε να τα μεταφέρουν στις Βαρβάρες. Τα ρακοκάζανα, που σήμερα υπάρχουν σε κάθε χωριό, τότε ήταν ακόμα άγνωστα.

Τα πιο συνηθισμένα οπωροφόρα στις αυλές των σπιτιών μας ήταν οι κυδωνιές και οι μηλοκυδωνιές, οι αγλαδιές, αυτές σε αρκετές ποικιλίες, οι μηλιές, ελάχιστες είναι η αλήθεια και μόνο δυο διαφορετικές ποικιλίες όλο κι όλο μέσα στο χωριό. Υπήρχαν ακόμα τζιρνικιές, αυτές που αλλού τις λένε

κορομηλιές, οι μπιρκιτιές, «πρώτες ξαδέρφες» με τις προηγούμενες, δαμασκηνιές με καρπό μακρουλό ή κίτρινο κατά την ωρίμανση, αλλά και άλλες, με κάπως σφαιρικό και σκουρόχρωμο. Συνήθως κοντά στο σπίτι, για να φαίνονται και σαν στολίδια φύτευαν τις ροδιές, άλλοτε με ολόγλυκους και άλλοτε πάλι με υπόξιους καρπούς. Κοντά στους φράχτες ευδοκιμούσαν οι συκιές, οι προυνιές και οι καρυδιές. Μέσα σε φράχτες όμως, εμείς τα παιδιά εντοπίζαμε και τα ρημάζαμε, άγρια κλήματα, με σταφύλια μικρόρωγα, τα λεγόμενα *αγράδια*, και ένα άλλο φρούτο, που εδώ και πολλά χρόνια έχει πια εξαφανιστεί, τα *αρκουδομπόμπ'λα*, που θα το απέδιδα στη νεοελληνική με τη μορφή αρκουδομπόμπολα. Καρπός μικρός, σφαιρικός, με χρώμα λαμπερό κόκκινο. Στο εσωτερικό του είχε μεγάλο κουκούτσι, με αποτέλεσμα η σάρκα του να είναι πολύ λίγη. Όλα αυτά ωρίμαζαν την ίδια εποχή, το Φθινόπωρο. Τότε, αρκετά απογεύματα εμείς παίρναμε σβάρνα τις ζύγρες, γεμίζαμε πρώτα τα στομάχια και ύστερα τις «πουζνάρες», τις τσέπες μας δηλαδή με αγράδια, προύνα, αρκουδομπόμπλα, βατσ'νόμουρα, τα κοινά βατόμουρα, που το ένα συναγωνίζονταν το άλλο σε γεύση και αρώματα, αλλά δυστυχώς μαζί με τα στόματά μας βάφαμε και τα ρούχα, οπότε ένα γερό ξύλο από τη μάνα μας αποτελούσε το μόνιμο επιδόρπιο!

Τέλος, μέσα στους κήπους, όταν ο χώρος το επέτρεπε φυτεύονταν και μερικές ρίζες καρπουζιές και πεπονιές, αυτές έτσι για πρόφταση, που λένε, διότι σχεδόν όλα τα νοικοκυριά φρόντιζαν να «βάλουν» μπουστάνια, για τα οποία όμως θα μιλήσουμε σε άλλη ενότητα.

Φυσικά, στο ρουμλουκιώτικο κάμπο δεν υπήρχαν μόνο καρποφόρα δέντρα. Τα οικόπεδα, οι ρούγες, τα λιβάδια ήταν κατάφυτα και από μη καρποφόρα, εξίσου χρήσιμα και απαραίτητα, όχι μόνο στο φυσικό περιβάλλον, αλλά και στους κατοίκους.

Για να μην επεκταθώ πολύ θ' αναφερθώ στα πιο αντιπροσωπευτικά, αρχίζοντας από τα έγγλυτρα.

Σήμερα απόμειναν ελάχιστα πια στα χωριά μας. Τα οικόπεδα, βλέπεις, μοιράστηκαν, μίκραιναν και οι χωρικοί μας αναζητούν περισσότερο καλλωπιστικά, παρά χρήσιμα και «παραδοσιακά» δέντρα. Ως προς το όνομά του, η αλήθεια είναι ότι ρώτησα γραμματιζούμενους, έψαξα και ο ίδιος σε λεξικά, αλλά δεν στάθηκε δυνατό να βρω κάποια πληροφορία. Ποιος ξέρει από πού μας ήρθε, αφού στη γλώσσα μας, απ' ό,τι ξέρω δεν φαίνεται να έχει συγγενείς.

Το έγλιτρο είναι ένα πανύψηλο, λυγερό δέντρο, με λευκό κορμό και ασημένια φύλλα. Τα κλαδιά του είναι σχεδόν κολλημένα στον κορμό και τον ακολουθούν στα ύψη. Ως προς το σχήμα, αλλά μόνο σ' αυτό, μοιάζει με το κυπαρίσσι. Τα έγλιτρα είναι τα πρώτα δέντρα που θα διακρίνει από μακριά εκείνος που κατευθύνεται προς ένα χωριό.

Επειδή ο κορμός του είναι πολύ ίσιος, αν και είχε μαλακό ξύλο, τον χρησιμοποιούσαν για κερεστέ, για ξυλεία δηλαδή απαραίτητη στην οικοδομή.

Συχνά, δυστυχώς, το περήφανο αυτό δέντρο έπεφτε θύμα της λεβεντιάς του. Καθώς καμιά άλλη κορυφή δεν ανέβαινε ψηλότερα από τη δική του, για την ακρίβεια ούτε καν την πλησίαζε, δεχόταν επάνω του τους κεραυνούς, που το κομμάτιαζαν άσπλαχνα, με αποτέλεσμα, από κει και ύστερα να παραμένει ανάπηρο.

Τα κλαδιά του αποτελούσαν αγαπημένο τόπο για τα σπουργίτια, όπου έχτιζαν τις φωλιές τους, ίσως γιατί νόμιζαν ότι θα ήταν ασφαλή από τις γάτες και από άλλα αρπακτικά. Έκαναν όμως ένα λάθος: Δεν υπολόγιζαν ότι πιο αρπακτικά από τις γάτες ήμασταν εμείς τα παιδιά. Όταν είχαμε σημαδία ότι τα σπουργιτάκια είχαν φτερώσει και ετοιμαζόταν να πετάξουν, σκαρφαλώναμε επάνω σαν τις μαϊμούδες στη ζούγκλα και με κίνδυνο της ζωής μας τα μαζεύαμε. Γιατί τα μαζεύαμε; Ξέρω ότι η απάντηση θα φέρει ανατριχίλα σε νεότερους αναγνώστες, όμως θα την πω και σαν εξομολόγηση: Τα μαγειρεύαμε και τα τρώγαμε!

Το δεύτερο πολύ συνηθισμένο δέντρο στα χωριά μας ήταν το φτελιάδι. Γνωστό αλλού ως καργάτσι, αν και τα βιβλία το αναφέρουν με το όνομα πελέα.

Το φτελιάδι σε αντίθεση με το έγλιτρο, είχε πολύ χοντρό κορμό, με επίσης χοντρά κλαδιά, που σχημάτιζαν μια πλούσια και πυκνή φυλλωσιά. Το χρώμα του δέντρου ήταν σκούρο, μαυροπράσινο και θύμιζε πολύ τη βελανιδιά.

Οι γεροντότεροι σήμερα θα θυμούνται ίσως τις συστάδες από φτελιάδια που υπήρχαν σε εξωκλήσια και μοναστήρια, με χαρακτηριστικότερο εκείνο της Αγίας Κυριακής.

Το ξύλο του φτελιάδιού ήταν πολύ σκληρό και ανθεκτικό, γι' αυτό πολύ κατάλληλο για κατασκευές γεωργικών και άλλων εργαλείων.

Τα αμέτρητα φύλλα του, όταν κιτρινίζαν το Φθινόπωρο και έπεφταν, αποτελούσαν θαυμάσια τροφή για τα πρόβατα. Περιττό φυσικά να πούμε

πως τα κλαδιά του, όπως και όλων των άλλων δέντρων, ήταν χρησιμότητα για τη φωτιά.

Δυστυχώς, τα θαυμάσια αυτά δέντρα, εκεί κατά τη δεκαετία του χίλια εννιακόσια πενήντα ή λίγο αργότερα, προσβλήθηκαν από κάποια ανίατη αρρώστια και οδηγήθηκαν σχεδόν στον αφανισμό. Τώρα συναντάει κανείς δίπλα στα αποξηραντικά κανάλια, ανάμεσα στην άλλη βλάστηση, μερικά καχεκτικά δεντράκια, που όμως τελικά δεν επιβιώνουν. Τον άλλο χρόνο τα βλέπεις χωρίς φύλλα, με κορμό ξεφλουδισμένο. Έχουν, φαίνεται, κάποια δέντρα κι εκείνα τον καρκίνο τους!

Από τόπους πλούσιους σε υπόγεια και επιφανειακά, νερά δεν θα μπορούσε να λείπει η χιλιοτραγουδισμένη ιτιά.

Το πρώτο που θυμούμαι από αυτήν είναι πως, άμα έσπαζες ένα κλαδί και το έμπηγες στη γη, εκείνο βλάσταινε, και τον επόμενο χρόνο γινόταν ένα δεντράκι όλο δροσιά και λάμψη. Πράγματι η ιτιά, όσο ήταν νέα είχε αυτά τα χαρακτηριστικά. Όταν την κοίταζες στα νιάτα της ύστερα από βροχή, δύσκολα να έπαιρνες τα μάτια σου από πάνω της. Αν μάλιστα συνέβαινε να ανήκει στην κατηγορία της κλαίουσας, τότε το θέαμα ήταν ακόμα πιο ελκυστικό.

Ολιγοζώητο δέντρο η καμμένη. Μόλις περνούσαν λίγα χρόνια, άρχιζε να σκάζει η φλούδα στον κορμό, τα κλαδιά να ξεραίνονται κι εκεί που ήξερες ένα δέντρο πανέμορφο, τώρα είχες ένα γερασμένο, ένα ετοιμοθάνατο.

Τις περισσότερες φορές φύτευε μόνη της και αν δεν εμπόδιζε σε τίποτα, τότε την άφηναν να ζήσει. Σκόπιμα την φύτευαν μόνο σε σημεία που ήθελαν να έχουν σύντομα μια σκιά, τουλάχιστον ώσπου να μεγαλώσει ένα άλλο με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Γενικά δεν μπορούμε να πούμε ότι ήταν ιδιαίτερα χρήσιμη. Το μόνο που πρόσφερε στον άνθρωπο «αφέντη» ήταν τα μακριά και ευλύγιστα κλαδιά της, με τα οποία πλέκονταν διάφορα είδη καλαθιών, φωλιές για τις κότες και άλλες μικροκατασκευές.

Είχα κλείσει έτσι το σύντομο κείμενο για την ιτιά, όταν σε κάποια συζήτηση έμαθα πράγματα απίστευτα γι' αυτήν. Φίλος που έχει το βίτσιο ν' ασχολείται με τη θεραπευτική των βοτάνων, των φυτών γενικότερα με βεβαίωσε πως η ιτιά, για την ακρίβεια, τα φύλλα και ο φλοιός της, αποτελεί τον πρόδρομο της γνωστής μας ασπιρίνης. Πως κάποιοι αρχαίοι γιατροί ξέραιναν τα δυο αυτά μέρη της ιτιάς, σχημάτιζαν ένα είδος σκόνης και ύστερα την πρόσφεραν βρασμένη, όπως το τσάι, σε άτομα που έπασχαν

από πόνους και πυρετούς.

Στην ίδια συζήτηση πληροφορήθηκα ότι ανάλογες θεραπευτικές ιδιότητες είχε και ένα άλλο δέντρο του τόπου μας, το καβάκι. Σήμερα έχει περιουριστεί και η δική του παρουσία, όπως και του έγλιντρο, με το οποίο φαίνεται να είναι πρώτα ξαδέρφια. Είναι και αυτό πολύ άσπρο, σε βαθμό που επίσημα το ονομάζουν λεύκα. Εμείς βέβαια τη λέξη λεύκα τη συνδέσαμε με μια ποικιλία που εμφανίστηκε μετά τα μέσα του περασμένου αιώνα και έγινε γνωστή ως καναδεζική λεύκα. Γινόταν, θυμούμαι, τότε μεγάλη προπαγάνδα να φυτέψουμε αυτά τα ξενόφερτα δέντρα, που ήταν κάτι ανάμεσα σε καβάκι και έγλιντρο, γιατί τα θεωρούσαν κατάλληλα για την παραγωγή χαρτιού. Μάλλον δεν έπεισαν και πολλούς.

Το καβάκι, με το τούρκικο όνομα, δεν το περιφρονούσαμε όσο την ταπεινή ιτιά. Ο κορμός του μπορούσε να αξιοποιηθεί ως ξυλεία, έστω και κατώτερης ποιότητας, ενώ τα κλαδιά του όλο και προτιμούνταν ως φουρνό-ξύλα σε περιόδους ανέχειας.

Άφησα τελευταίο ένα δέντρο που επέζησε και στη νέα εποχή. Οφείλει τη σωτηρία του σε περισσότερους από έναν παράγοντες. Πρώτα όμως ας το παρουσιάσω. Μιλώ για την ακακία, που εμείς τη λέγαμε μέλιο. Η ακακία λοιπόν, είναι όμορφο δέντρο, καλοσχηματισμένο και κυρίως την Άνοιξη φορτώνεται από άνθη ευωδιαστά. Τότε είναι που άμα περάσεις από κοντά της ακούς ένα βουητό από μέλισσες, οι οποίες σπεύδουν να ρουφήσουν το πλούσιο νέκταρ της.

Πάντοτε είχα την απορία, πώς μπορεί να λέγεται ακακία ένα δέντρο που τα κλαδιά του είναι γεμάτα από φαρμακερά αγκάθια. Ο πόνος που προκαλούν στον άτυχο που θα τον κεντήσουν μπορεί να συγκριθεί μόνο μ' εκείνον της παλιουριάς. Είναι πραγματικά ανυπόφορος.

Θυμούμαι πως σε μερικά οικόπεδα που ήταν αφημένα από τους νοικοκυραίους τους για διάφορους λόγους, οι ακακίες έκαναν στην κυριολεξία κατάληψη του χώρου. Ο μόνος που μπορούσε να τις συναγωνιστεί στην εξάπλωση, ήταν οι λεγόμενες βρωμοκαρυές, δέντρα ψηλά αλλά άχαρα.

Η ακακία γίνεται αρκετά ψηλή, με κορμό ίσιο και ξύλο σκληρό. Η ιδιότητα αυτή, μαζί με το χρώμα της, την έκαναν περιζήτητη στις κατασκευές των οικημάτων του νοικοκυριού, αχυρώνες και λοιπά. Βέβαια δεν ανήκει στα δέντρα εκείνα που αναπτύσσονται γρήγορα.

Ο αμυντικός εξοπλισμός που διαθέτει την καθιστούν απλησίαστη σε υπο-

ψήφιους κυνηγούς των πουλιών, τα οποία επιλέγουν και τα δικά της κλαδιά για τις φωλιές τους. Και ναι μεν, δεν τολμούσαμε να σκαρφαλώσουμε επάνω, παρασυρμένοι όμως από το ιδιωματικό της όνομα –μέλιο- μαζεύαμε άνθη και τα μασουλούσαμε, καταπίνοντας μόνο το χυμό και απολαμβάνοντας το άρωμά τους.

2.6. Η θέρμανση

Η θέρμανση των κατοικήσιμων χώρων αποτελούσε πάντοτε ένα σοβαρό πρόβλημα. Φυσικά, ο μόνος τρόπος για να τους θερμάνουν ήταν να ανάψουν μέσα σε αυτούς φωτιά. Έλα όμως, που από τότε που ένας θεός, ολόκληρος ή μισός, δεν ξέρω, έκλειψε τη φωτιά από το γειτονικό μας Όλυμπο, μαζί με τη φλόγα, μας κουβάλησε και τον καπνό. Και η μεν φωτιά είναι αναγκαία και χρήσιμη σε χίλιες δυο περιπτώσεις, αυτός ο βλογημένος ο καπνός όμως, μόνο ζημιά κάνει. Έπρεπε συνεπώς να επινοηθεί ένας τρόπος ώστε και τη θαλπωρή της φλόγας να την απολαμβάνουμε, και τον καπνό να εξουδετερώνουμε, που αν τον αφήσουμε, μας πνίγει, μας φέρνει βήχα, δύσπνοια, ερεθίζει τα μάτια μας.

Ευτυχώς, οι πάντοτε ανήσυχoi, οι πρωτοπόροι, οι αιώνιοι οδηγητές έβαλαν κι εδώ το χεράκι τους. Έδωσαν τη λύση. Πότε, ποιοι, πού πρωτοανακάλυψαν αυτό που τα βιβλία ονομάζουν εστία, δηλαδή το τζάκι; Όποτε και αν ήταν, όποιοι και όπου και αν ήταν, ένα είναι γεγονός: Πως οι άνθρωποι αυτοί υπήρξαν ευεργέτες του ανθρωπίνου γένους και ας μη τους στήσαμε αγάλματα και ας μην τους μνημονεύουμε. Θα πει κανείς πως ήταν απλό αυτό που έκαναν. Πήραν τη φωτιά από το μέσον της καλύβας, την έβαλαν στην άκρη, κοντά στον τοίχο, ύψωσαν από πάνω της έναν αγωγό χριστό, έδιωξαν έξω τον καπνό, κράτησαν μέσα τη θράκα, τα αναμμένα κάρβουνα που ακτινοβολούν, που εκπέμπουν τη θερμοκρασία μέσα στο χώρο του δωματίου. Απλό, αλλά πρακτικό και αποτελεσματικό.

Ας μη γελιομάστε όμως. Ούτε όλοι ο νοδάδες είχαν τζάκια ούτε και εκεί που υπήρχε φωτιά, η θερμοκρασία ήταν αρκετή, ώστε να θερμαίνεται εξί-

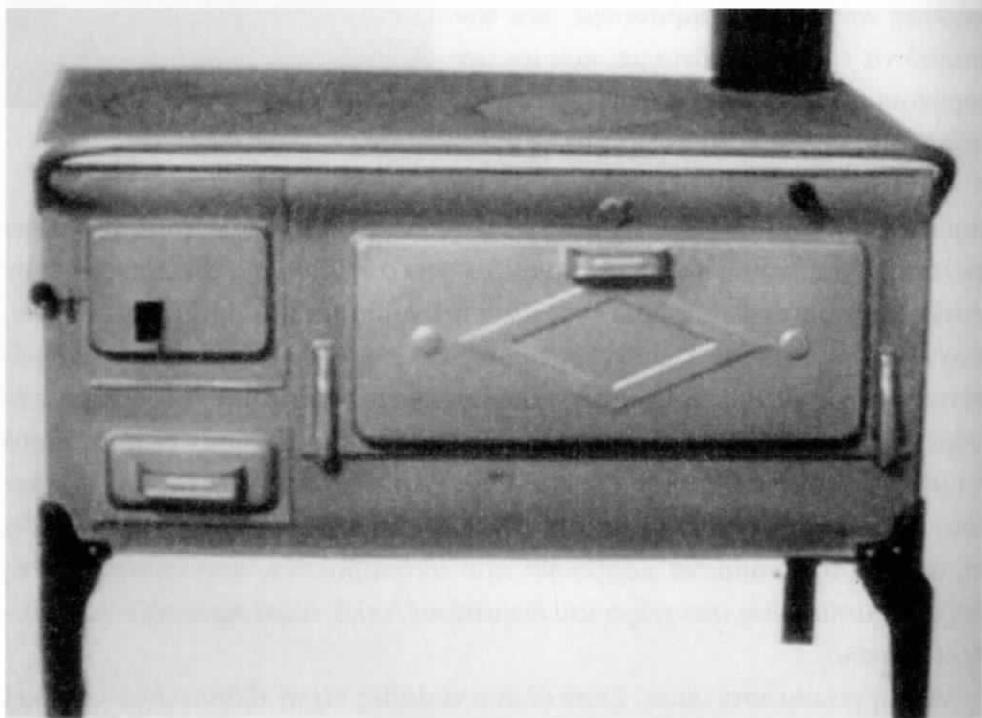


Όρθια θερμάστρα.

σου όλο το δωμάτιο. Την ομοιομορφία και την άνεση της κεντρικής θέρμανσης δεν μπορούσε να τη χαρίσει κανένα τζάκι.

Προνομαική ήταν μόνο η θέση δίπλα του, κοντά στη φλόγα. Από εκεί άλλωστε προήρθαν και οι παροιμιακές φράσεις, όπως, αυτόν «τουν έβαλάμι στ'ν απάν' d' γουνιά» ή η άλλη που φανέρωνε τον καημό της νύφης: «πέθανιν η πιθιρίτσα μ', άδειασιν η γουνίτσα μ'». Για να γίνουν πιο κατανοητές οι παραπάνω φράσεις να σημειώσουμε εδώ ότι στο τοπικό ιδίωμα το τζάκι το λέγαμε και γουνιά (= γωνιά).

Εκτός όμως από τη φυσική αδυναμία της εστίας να θερμάνει όλο το χώρο, υπήρχαν δυο ακόμα παράγοντες που δυσκόλευαν ακόμα περισσότερο την κατάσταση. Ήταν πρώτα- πρώτα ο τρόπος κατασκευής των ρουμλουκιώτικων σπιτιών. Δεν εξασφάλιζαν καμιά θερμομόνωση. Οι κρύες ριπές περνούσαν από παντού. Οι τοίχοι με σχιστά ή πλοκό, με το λεπτό επίχρισμα λάσπης, οι κακές εφαρμογές των θυρών και παραθυριών, τα σανιδένια ταβάνια εξασφάλιζαν βέβαια καλό αερισμό του σπιτιού, προστάτευαν ελάχιστα όμως τους ένοικους από τις μεταβολές του καιρού. Γιατί πρέπει να προσθέσουμε πως δεν ήταν μόνο το κρύο ανυπόφορο το χειμώνα, αλλά και



Είδος θερμάστρας, η λεγόμενη "μασίνα".

η καλοκαιριάτικη ζέση. Είχε και αυτή τον τρόπο της να τρυπώνει μέσα στα δωμάτια και να τα μετατρέπει σε φούρνους.

Η δεύτερη αιτία που έκαμνε τους προγόνους μας να τρίζουν τα δόντια και να κυκλοφορούν κουκουλωμένοι μέσα στα σπίτια τους, ήταν η αγριάδα που είχε ο χειμώνας εκείνα τα χρόνια. Δεν ξέρω τι λένε οι στατιστικές των μετεωρολόγων, μπορώ να βεβαιώσω όμως και από την προσωπική μου πείρα, ότι οι χειμώνες οι σημερινοί δεν έχουν μεγάλη σχέση με τους παλιότερους. Τότε οι εποχές ακόμα διακρινόταν καθαρότερα μεταξύ τους. Τα φθινόπωρα έπεφταν βροχές με το καρδάρι που λένε, το χειμώνα τα χιόνια και οι παγωνιές κρατούσαν βδομάδες, καμιά φορά και μήνες, το δε καλοκαίρι, υποθέτω πως αν βγάζαμε έξω το θερμόμετρο, ο υδράργυρος θα το έσπαζε! Γλυκιά ήταν μόνο η άνοιξη, ήταν όμως μία η δόλια και πώς να μας αποζημιώσει για όλα τα δεινά των άλλων εποχών!

Ένα από τα βοηθητικά μέσα που χρησιμοποιούσαμε το χειμώνα για να ημερεύουμε λίγο τα πράγματα ήταν το μαγκάλι. Το μαγκάλι πολλές φορές ήταν έργο τέχνης με σκαλίσματα και παραστάσεις ανάγλυφες. Τα κατασκεύαζαν χαλκωματάδες με σφυρήλατο χαλκό. Υπήρχαν όμως και από φύλλα μπρούτζου, με μια αστραφτερή



Μαγκάλια.

λάμψη, με σκαλίσματα που είχαν σαν θέματα διάφορα μνημεία, την Αγια-Σοφιά, την Κόκκινη Εκκλησία και πολλές άλλες παραστάσεις, βυζαντινές και χριστιανικές. Το κάρβουνο συχνά δημιουργούσε πονοκεφάλους, και ήταν επικίνδυνο έως και θανατηφόρο, όταν δεν γινόταν προηγουμένως καλή καύση μέσα στην εστία. Εκεί μεταφέραμε αναμμένα κάρβουνα με το φτυάρι, το τοποθετούσαμε στη μέση του δωματίου και τότε μπορούσαμε να το πλησιάσουμε κι εμείς τα παιδιά, για να ζεστάνουμε τα ξυλιασμένα μας δάχτυλα. Αν με ρωτήσει κανείς, γιατί δεν μπορούσαμε να κάνουμε το ίδιο

και με τη φωτιά της γωνιάς, θα του θυμίσω ότι εκεί είχαν θέση οι ηλικιωμένοι, οι παππούδες και οι γιαγιάδες ή ο ηλικιωμένος επισκέπτης. Το σύνθημα και η πρακτική, πρώτα τα παιδιά ή όλα για τα παιδιά, ήρθε αργότερα. Όχι πως δεν μας αγαπούσαν. Οι προτεραιότητες όμως ήταν διαφορετικές. Η σχέση δικαιωμάτων και υποχρεώσεων είχε άλλη διάταξη.

Εννοείται ότι το τζάκι έπαιζε και το ρόλο της σημερινής ηλεκτρικής κουζίνας. Επάνω στην τρίποδη πυροστιά έμπαινε ο τέντζερης ή το πήλινο τσουκάλι, για να μαγειρευτεί το φαγητό της μέρας. Μόνιμα είχε θέση επίσης δίπλα στη φωτιά το λεγόμενο θερμάρι, ένα χάλκινο σκεύος, με στενό λαιμό και καπάκι, μέσα στο οποίο υπήρχε νερό ζεστό, κυρίως για το πλύσιμο των αγκειών.

Για να κάψει όμως το τζάκι, όπως και η θερμάστρα αργότερα ή ο φούρνος για ψωμιά, πίτες και λοιπά, έπρεπε να υπάρχουν καυσόξυλα. Τζάκια με μαζούτ, με καθαρό πετρέλαιο ή με ηλεκτρικό ρεύμα δεν είχαν επινοηθεί τότε!

Πράγματι, η προμήθεια των καυσόξυλων αποτελούσε μια από τις βασικές φροντίδες των νοικοκυραίων. Και όσο πάμε πιο πίσω στο χρόνο, τα πράγματα είναι απλούστερα. Ως το τέλος του 19ου, αρχές εικοστού αιώνα υπήρχαν μεγάλες εκτάσεις με δάση και η εξασφάλιση ξύλων, για κάθε χρήση, δεν παρουσίαζε καμιά δυσκολία. Η επέκταση όμως της γεωργίας οδήγησε στο ξεχέρσωμα των δασικών εκτάσεων και τη μετατροπή τους σε αγροκτήματα. Έτσι τα καυσόξυλα άρχισαν να σπανίζουν. Το μόνο που απόμεινε, στη διάρκεια του εμφύλιου και μετά από αυτόν ήταν το δάσος της Μαυραγέλης, μιας περιοχής μεταξύ Αλιάκμονα, Μελίκης και Βεργίνας. Εκεί κατέφευγαν με τα αμάξια και τα κάρα όλα τα χωριά του κάμπου προς το τέλος του καλοκαιριού, ώσπου το ξεγύμνωσαν κι εκείνο, κάτι που μάλλον θα βόλευε και τους ιδιοκτήτες του.

Για ένα μεγάλο διάστημα τη θέση των φουρνόξυλων πήραν οι στεγνωμένες βουγιές των βουβαλιών και των αγελάδων. Ξέρω ότι μερικοί θα ανατριχιάζουν στο άκουσμα της χρήσης αυτού του υλικού. Το παθαίνουν όμως γιατί δεν δοκίμασαν το ξεροψημένο σαν κάστανο ψωμί, που ευωδίαζε και ήμασταν πανευτυχείς άμα το είχαμε!

Όταν, μετά την επέκταση του αρδευτικού έργου, εξαπλώθηκε η καλλιέργεια του μπαμπακιού, τα στελέχη της μπαμπακιάς αποτέλεσαν μια πολύ καλή λύση. Τις ξεριζώναμε με το αλέτρι, τις δέναμε σε δεμάτια και τις στοι-

βάζαμε στις αυλές.

Τη δική της προσφορά είχε όμως και ένα φυτό που ευδοκιμούσε μέσα στις ποταμιές και στις παλιομάνες (= παλιές κοίτες) του Αλιάκμονα. Βριζιά ή βρέξιο το λέγαμε. Αργότερα έμαθα ότι στα νησιά τη λένε αρμυρίκι, αναπτύσσεται πολύ αργά, περισσότερο είναι θάμνος. Αυτά τα κόβαμε, διαλέγαμε τα πιο χοντρά για το μαγείρεμα στην υπαίθρια, καλοκαιρινή εστία και τα υπόλοιπα τα φυλάγαμε για το φούρνο.

Το ίδιο διάστημα για τις σόμπες, που εν τω μεταξύ αντικατέστησαν τα τζάκια, άρχισε να χρησιμοποιείται ο λιγνίτης και το πετροκάρβουνο. Τα έφεραν από την περιοχή της Φλώρινας με το τρένο. Δεν κράτησε πολύ όμως η χρήση τους. Εκτός των άλλων, η μυρουδιά τους, όταν κάπνιζαν τα μπουριά της σόμπας, ήταν ανυπόφορη. Η ατμόσφαιρα του χωριού τότε θύμιζε βιομηχανική περιοχή, έστω και χωρίς τις καμινάδες εργοστασίων!

Το επόμενο βήμα ήταν τα προϊόντα των νεότερων καλλιεργειών. Οι πρώτες φάρμες της ροδακινιάς άρχιζαν να γεράζουν. Το καινούργιο εργαλείο που μπήκε στο νοικοκυριό, το αλυσοπρίονο, ανέλαβε να καθαρίσει το χωράφι με ταχύτητα και άνεση. Τα γερασμένα δέντρα ακολούθησαν τη μοίρα όλων των γέρικων οργανισμών. Κόπηκαν, κομματιάστηκαν, φορτώθηκαν τώρα πια στις τεράστιες πλατφόρμες, που τις έσερναν αντί για δυο, εκατόν δυο άλογα και πήραν τη θέση τους σε μίαν άκρη, περιμένοντας την κορδέλα να τα κόψει σε μεγέθη χρήσιμα για τις μασίνες, τις σόμπες που πήραν άλλη μορφή. Έγιναν από μαντέμι στο μεγαλύτερο μέρος και απόκτησαν όχι μόνο «μάτια» για μαγείρεμα, αλλά και ειδικό χώρο για ψήσιμο. Από εκείνη την ώρα ο υπαίθριος φούρνος έχασε τον πρωταρχικό του ρόλο. Άλλωστε έγιναν και άλλες αλλαγές. Τώρα πια, βρισκόμαστε πάνω-κάτω στη δεκαετία του ογδόντα, αλλού και νωρίτερα, οι γυναίκες δε ζυμώνουν πια. Στα χωριά ξεφύτρωσαν οι πρώτοι επαγγελματικοί φούρνοι, τα αρτοποιεία ή κάποια πρατήρια. Από εκεί το ψωμί, από εκεί και οι λειτουργιές, οι άρτοι για την εκκλησία. Οι λειτουργιές που ως τότε ζυμώνονταν με ξεχωριστό προζύμι από γυναίκες που έπρεπε να είναι «καθαρές» από όλες τις πλευρές. Θα ρωτήσει όμως κάποιος: Και τους φούρνους που βλέπουμε ακόμα ασβεστωμένους και περιποιημένους μέσα σε αυλές σπιτιών; Αποτελούν απλά διακοσμητικά στοιχεία, σαν κάτι φρεσκοβαμμένους τροχούς κάρων, που στήθηκαν κοντά στα «κοτσέρια» με τα λουλούδια; Ναι, πράγματι, είναι «κάτι το ωραίο», αλλά όχι μόνο. Μια φορά το χρόνο ο φούρνος αυτός θυ-

μάται μέρες και ώρες δόξας. Ανάβει ξανά, πυρακτώνεται και δέχεται μέσα τα ταψιά με το πασχαλιάτικο αρνί. Θα τα κρατήσει, σφραγισμένος από παντού όλη τη νύχτα και το πρωί θα τα παραδώσει καλοψημένα, τραγανά σε «νηστεύσαντες και μη νηστεύσαντες», που λέει και ο παπάς στη λειτουργία εκείνης της μέρας.

Σήμερα τα τζάκια ξαναγύρισαν. Όλες οι μονοκατοικίες, αλλά και τα διαμερίσματα το θεωρούν απαραίτητο. Ακόμα και σε παλιότερες οικοδομές που δεν προβλέπονταν αρχικά, γίνονται αλλαγές και χτίζονται τζάκια. Τζάκια, θρονιασμένα στο σαλόνι, στολισμένα με πέτρες πελεκητές, με μάρμαρα ακριβά, με κόκκινα τούβλα, συμπαγή. Μόνο που τώρα πια δεν έχουν τον ίδιο προορισμό. Αποτελούν ένα μέρος του λεγόμενου ντεκόρ, είναι στολίδια. Ανάβουν βέβαια κάποιες φορές το χειμώνα. Τις Κυριακές και τις μεγάλες γιορτές. Ο προορισμός τους όμως δεν είναι να ζεστάνουν το χώρο, που ήδη ζεσταίνεται με το καλοριφέρ. Σκοπό έχουν να δημιουργήσουν απλώς μιαν ευχάριστη, ζεστή ατμόσφαιρα. Να φέρουν τα μάτια και το δέρμα σε επαφή με τις φλόγες και με τη γλυκιά θαλπωρή. Οι φλόγες και το ζωηρό, κόκκινο χρώμα της θράκας γοητεύουν τον άνθρωπο. Ίσως να του θυμίζουν, με κάποιο τρόπο, την πανάρχαια σχέση με τη φωτιά, τότε που την άναβε στην άκρη μιας σπηλιάς, για να ζεσταθεί, αλλά και να προστατευτεί από τα άγρια θηρία. Τα αγρίμια φοβούνται τη φωτιά και δεν πλησιάζουν σε μέρη που φωτίζονται τη νύχτα. Όσο για την καύσιμη ύλη; Ας είναι καλά τα ευλογημένα δρένια, κομμένα και σκισμένα, έτοιμα για να πάρουν τη θέση τους στο άνοιγμα της εστίας. Μπορεί να τα προμηθευτεί κανείς εύκολα ακόμα και σε μαγαζάκια της γειτονιάς του.



2.7. Η ύδρευση

Το νερό, όπως είναι γνωστό, αποτελεί, μαζί με την τροφή, βασικό στοιχείο για την επιβίωση των έμβιων όντων. Οι λίμνες, τα ποτάμια, μικρά και μεγάλα, οι πηγές υπήρξαν πάντοτε οι προσφορότεροι τόποι εγκατάστασης



Το πηγάδι.

του ανθρώπου. Όσο μάλιστα ανέβαινε το πολιτιστικό του επίπεδο, τόσο περίσσευαν και οι ανάγκες του για νερό. Άλλωστε έχω ακουστά, ότι σύμφωνα με μια θεωρία, η ζωή η ίδια πρωτοφανερώθηκε μέσα στο νερό.



Ένα παλιό πηγάδι στο σπίτι του Γιώργου Γιαννόπουλου.

Όταν, καμιά φορά, κοιτάζω το χάρτη της Ευρώπης, παρατηρώ ότι όλες οι μεγάλες πόλεις και πρώτες οι πρωτεύουσές των κρατών της είναι απλωμένες γύρω από τις όχθες κάποιου μεγάλου ποταμού ή βρίσκονται κοντά σε μια λίμνη. Θυμούνται από το δημοτικό ακόμα που μας έλεγε ο δάσκαλός μας για το ρόλο που έπαιξαν στην ιστορία μερικών λαών ποτάμια όπως ο Νεύλος, ο Δούναβης, ο Ρήνος.

Το δικό μας ποτάμι, με κρύα, καθαρά νερά που κατέβαιναν από τα γειτονικά βουνά είχαμε κι εμείς. Ως τώρα έγινε λόγος για τις χειμωνιάτικες πλημμύρες και τις ζημιές που προκαλούσαν αυτές. Εδώ θα δούμε μιαν άλλη πλευρά του, όχι απλώς ευεργετική, αλλά σωτήρια.

Η ύδρευση γενικώς του Ρουμλουκιού ως τις πρώτες δεκαετίες του περασμένου αιώνα γινόταν με έναν ιδιόρρυθμο τρόπο. Το νερό που χρειαζόνταν για να πιουν οι ίδιοι, για να μαγειρέψουν και κάποτε να πλυθούν, το μετέφεραν με μεγάλες βαρέλες, εκατοντάδων οκάδων, τοποθετημένες μονίμως επάνω σε δίτροχες άμαξες, τα «δαγκαρλιά», από το γειτονικό Αλιάκμονα. Για τις υπόλοιπες ανάγκες, για το πλύσιμο σκευών, ρούχων, για το πότισμα ζώων και κήπων χρησιμοποιούσαν το νερό του πηγαδιού. Αρτεσιανά θα πρωτοεμφανιστούν μετά τη δεύτερη και τρίτη δεκαετία του περασμένου αιώνα. Ο πρώτος που χρησιμοποίησε γεωτρύπανο στις Ποζαρίτες (Κεφα-



Συνεργείο γεώτρησης "επί το έργον".

λοχώρι) για να κάνει μια γεώτρηση σε μικρό σχετικά βάθος, ίσως δεκαπέντε με είκοσι μόνο μέτρα, ήταν ο τσιφλικάς Γρηγόριος Λόγγος. Όπως είναι φυσικό, δεν ήταν μόνο οι γείτονες έκτοτε που έσπευδαν με διάφορα δοχεία να «δανειστούν» το πολύτιμο δώρο της γης, αλλά ίσως όλο το χωριό. Το πατρικό μου σπίτι δέχτηκε το νερό της βρύσης, δροσερό το καλοκαίρι και χλιαρό το χειμώνα, μόλις το 1938. Δεν ήταν όμως λίγες οι οικογένειες που έβγαλαν βρύση αρκετά μετά τον πόλεμο του σαράντα.

Αρχικά το νερό έτρεχε μέρα νύχτα και με αρκετή ορμή χειμώνα καλοκαίρι. Δεν περνούσε από το μυαλό των ανθρώπων ότι οι υπόγειες λίμνες δεν ήταν αστείρευτες και δεν έκαναν τίποτα για να περιορίσουν τις σπατάλες. Κάποτε όμως άρχισε η ίδια η φύση να χτυπάει το καμπανάκι. Έρθε η στιγμή που το καλοκαίρι το νερό λιγόστεψε επικίνδυνα, ώσπου στέρεψε εντελώς. Τότε, κατά τη δεκαετία του χίλια εννιακόσια εξήντα, μπήκαν οι πρώτες χειροκίνητες αντλίες, οι γνωστές τουλούμπες. Μέσα σε λίγα χρόνια όμως και αυτές αποδείχτηκαν ανεπαρκείς. Με τον ερχομό του ηλεκτρικού ρεύματος στα χωριά μας άρχισε και η εγκατάσταση ηλεκτροκίνητων αντλιών. Αυτές είχαν μεγάλη δύναμη και αντλούσαν το νερό από μεγάλο



Τα μπακιρένια (χάλκινα) θερμάρια.

βάθος, αλλά ευτυχώς λειτουργούσαν τόσο, όσο ήταν απολύτως αναγκαίο. Το πρόβλημα λύθηκε οριστικά, όταν κτίστηκαν οι λεγόμενοι υδατόπυργοι, έγινε το υπόγειο δίκτυο ύδρευσης και το ένα μετά το άλλο τα χωριά μας συνδέθηκαν με αυτό.

Πάντως, συχνά ακούμε στη διάρκεια σοβαρών τηλεοπτικών εκπομπών επιστήμονες να επισημαίνουν, πως το πόσιμο νερό, αλλά κι εκείνο που προορίζεται για την άρδευση της γης, είναι ένα αγαθό, που με τα χρόνια και με την αύξηση της κατανάλωσης αρχίζει να γίνεται όλο και πιο λίγο. Μπορεί ακόμα στα μέρη μας να μην περάσαμε τις κόκκινες γραμμές, μπορεί όμως να τις ξεπεράσαμε και να μην το συνειδητοποιήσαμε. Ήδη αρκετές λίμνες της πατρίδας μας εξαφανίστηκαν από το χάρτη. Όσο για τα νερά των ποταμών κάθε χρόνο και λιγοστεύουν.

Να έχουν άραγε δίκαιο όσοι προφητεύουν πως ο επόμενος μεγάλος πόλεμος θα γίνει για το νερό;. Θεός φυλάξει!

2.8. Συσκευές φωτισμού

Αμφιβάλλω αν τα μικρά παιδιά στην εποχή μας, ιδιαίτερα στα μεγάλα αστικά κέντρα, ξέρουν τι είναι το σκοτάδι. Ακόμα και την ώρα του ύπνου οι στοργικοί γονείς φροντίζουν να υπάρχει στο δωμάτιο μια μικρή ηλεκτρική λάμπα, ώστε αν τυχόν ξυπνήσουν, να έχουν φως. Φώτα υπάρχουν στους δρόμους, φως ακτινοβολούν οι διαφημιστικές πινακίδες, φώτα στις εισόδους των πολυκατοικιών, στις σκάλες, φως παντού. Μόνο την περίοδο των διακοπών έχουν πιθανότητα να βρεθούν σε

καμιά εξοχή και να τυλιχτούν ολόκληρα μέσα στο σκοτάδι, που είναι και αυτό μια πραγματικότητα, ένα φυσικό φαινόμενο. Βέβαια τότε, καθώς είναι αμάθευτα και ίσως επηρεασμένα από διάφορες ιστορίες, σίγουρα τρομάζουν. Εκτός και αν βρεθεί δίπλα τους κανένας φωτισμένος ενήλικος και τα παρακινήσει να στρέψουν το βλέμμα προς τον ουράνιο θόλο. Αν η νύχτα είναι ξάστερη, έχουν να δουν τα μάτια τους θαύματα που θα τα εντυπωσιάσουν και ίσως τα συμφιλιώσουν με το μέρος αυτό του εικοσιτετραώρου, που είναι εξίσου γοητευτικό και χρήσιμο, όσο και η ηλιοφώτιστη μέρα.

Οι παππούδες των παιδιών αυτών είχαν μian εντελώς διαφορετική σχέση με το φως ή καλύτερα με τις πηγές φωτισμού. Ήταν η εποχή, που το ηλεκτρικό ρεύμα δεν είχε φτάσει ακόμα στα χωριά μας. Στο δικό μου χωριό παραδείγματος χάρη, πρέπει να ήρθε γύρω στο 1967-68. Ως τότε ο φωτισμός τις νύχτες γινόταν με άλλα μέσα.

Το πιο απλό και αγιασμένο ήταν το καντηλάκι. Άναβε, βέβαια, μπροστά



Γκαζόλαμπα και φανάρι (θυέλλης).

στο εικονοστάσι, και έριχνε αμυδρές, έστω, αχτίδες και στο γύρω χώρο. Μόνο που, το καημένο, έκαιγε ελαιόλαδο και αυτό, το ευλογημένο, ήταν ακριβό, ακριβό και σπάνιο. Με το «τσιρέκι» το αγόραζαν, που αντιστοιχούσε στο ένα τέταρτο της οκάς, στα εκατό δράμια, περίπου τριακόσια γραμμάρια. Το άφηναν λίγο να κάψει και ύστερα το έσβηναν. Έξεραν πως η Παναγία έδειχνε κατανόηση και δεν τους κάκιζε.

Μια καθαρά κοσμική πηγή ήταν το λυχνάρι. Πρέπει να είναι παλιά λέξη, γιατί την ακούω και στην εκκλησία, στο Ευαγγέλιο, όπου ο παπάς την αναφέρει ως λύχνο. Εμείς μια φορά λυχνάρι το λέγαμε και αν καμιά φορά η φλογίτσα του έσβηνε από το φύσημα του αέρα, θυμώναμε και το κοροϊδεύαμε, λέγοντάς το γκαβολύχναρο. Από λαμαρίνα ήταν καμωμένο. Είχε μια βάση σαν κώνο, πολύ πλατιά κάτω και στενή επάνω. Εκεί ακριβώς που τελείωνε ο κώνος άρχιζε ένας κυλινδρικός λαιμός. Μέσα στο λαιμό αυτόν έμπαινε ένας λίγο στενότερος κύλινδρος, ο οποίος έκλεινε με μια κάπως πιο πλατιά επιφάνεια. Στο κέντρο αυτής της επιφάνειας υπήρχε μια τρύπα από την οποία περνούσε το φιτίλι. Ένα κομμάτι νήμα, με πολλά κλωνιά ήταν το φιτίλι, το οποίο απορροφούσε το φωτιστικό πετρέλαιο που βάζαμε μέσα στο σώμα του λυχναριού και το ανέβαζε ως το μέρος που προεξείχε από την πλατιά επιφάνεια. Για να μπορεί να στερεωθεί στο καρφί που ήταν μπηγμένο στο εσωτερικό του τζακιού -εκεί ήταν η μόνιμη θέση του, γιατί κάπνιζε- είχε κολλημένη μια λάμα, στην άκρη της οποίας υπήρχε άνοιγμα για τη στερέωση.

Το λυχνάρι αποτελούσε την κινητή φωτεινή πηγή του σπιτιού. Για να πάει κάποιος από το ένα δωμάτιο στο άλλο, έπρεπε να κρατάει στο χέρι το λυχνάρι. Με το λυχνάρι πηγαίναμε μετά το δείπνο και στο αχούρι τους χειμωνιάτικους μήνες, για την τελευταία φροντίδα των ζώων. Όταν έβγαινε από κλειστό χώρο έσβηνε εύκολα, αφού τίποτα δεν προστάτευε τη φλόγα του. Αυτό προσπαθούσαμε να το κάνουμε εμείς, χρησιμοποιώντας την παλάμη μας. Την τοποθετούσαμε από το μέρος που ερχόταν ο αέρας, την καμπυλώναμε λίγο και σχηματίζαμε ένα μικρό προστατευτικό φράγμα.

Κανονικά το λυχνάρι μετά την όποια χρήση του έσβηνε. Υπήρχε όμως μια πολύ ειδική περίπτωση, κατά την οποία έπρεπε να μένει αναμμένο. Αυτό συνέβαινε, όταν στο σπίτι υπήρχε λεχώνα. Σύμφωνα με την παράδοση, μια από τις τρεις πρώτες βραδιές μετά τη γέννα κατέβαιναν στο νοδάσι τρεις Μοίρες, οι οποίες έγγραφαν τα μελλούμενα να συμβούν στο νεογέν-

νητο. Αν εύρισκαν το δωμάτιο σκοτεινό θύμωναν και όσα έγγραφαν ήταν αρνητικά για το μέλλον του παιδιού. Τη δοξασία αυτή την άκουσα από τη μαριά μου και μπορώ να βεβαιώσω ότι την πίστευε απόλυτα. Της συνέβη όταν γέννησε τον πατέρα μου, το 1908.

Η δεύτερη πηγή φωτισμού ήταν η λεγόμενη γκαζόλαμπα. Αυτή σε σύγκριση με το λυχνάρι ήταν πολύ πιο μπροστά, πιο περιτέχνη. Κατασκευασμένη από γυαλί, παρείχε σε αυτούς που τη χρησιμοποιούσαν την πολυτέλεια να περισσεύουν και να λιγοστεύουν την ένταση, γυρίζοντας έναν τροχό, ο οποίος μπορούσε και ανεβοκατέβαζε το φτιλί. Σε μια οδοντωτή υποδοχή προσαρμοζόταν το λεγόμενο λαμπογυάλι, μέσα στο ποίο γινόταν τελειότερα η καύση του πετρελαίου, αλλά και η διάχυση του φωτός, με αποτέλεσμα ο χώρος να φωτίζεται πολύ καλύτερα από ό,τι με το καντήλι και το λυχνάρι. Το αδύνατο σημείο της ήταν ότι έσπαζε εύκολα το λαμπογυάλι ή λαμπόγυαλο και η αγορά του κόστιζε ένα σωρό αβγά!

Είπαμε ότι οι γκαζόλαμπες ήταν γυάλινες. Αυτό συνέβαινε μόνο με εκείνες των φτωχόσπιτων. Στο κονάκι του Λόγγου ή στο άλλο αρχοντικό του χωριού μου, στο ωραίο ψηλό σπίτι με τούβλα του δεύτερου γαιοκτήμονα, του Χατζηνικολάκη ή Κόρτη, οι λάμπες ήταν μεταλλικές, μπρούτζινες, γυαλιστερές σε βαθμό που εμείς τις θεωρούσαμε χρυσές και κυρίως ήταν πολύ μεγαλύτερες. Όσοι είχαν την τύχη να τις δουν, ανάμεσά τους κι εγώ, τις θαυμάζαμε και τις περιγράφαμε στους υπόλοιπους, αυξάνοντας και σ' εκείνους την επιθυμία να τις αντικρίσουν.

Οι τρεις πηγές που προανέφερα ήταν καθαρά σπιτικές. Υπήρχαν όμως



Γκαζόλαμπα, φανάρι ασετιλίνης, λυχνάρι.

και κάποιες, που χρησιμοποιούνταν σε χώρους ανοιχτούς, σε επαγγελματικούς, σε κοινωνικά γεγονότα.

Το πρώτο που θα αναφέρω είναι το λουξ. Πότε εμφανίστηκε στα μέρη μας; Δύσκολη η απάντηση. Πάντως έχω στα χέρια μου μια φωτογραφία, που την υπολογίζω να είναι βγαλμένη τη δεκαετία του χίλια εννιακόσια τριάντα στο παλιό καφενείο του Γιδά, στου Μωραϊτή- από κει πήρε το όνομα και η ομώνυμη τοποθεσία της πόλης μας- και εκεί φαίνεται καθαρά να κρέμεται ένα λουξ. Για όσους δεν το ξέρουν, το λουξ είναι μια μεγάλη φωτιστική συσκευή, αρκετά πολυπλοκότερη από τις προηγούμενες, που για να λειτουργήσει χρειαζόταν εκτός από το πετρέλαιο και λίγο οινόπνευμα στην αρχή, καθώς και ένα τεμάχιο αμιάντου. Υπήρχε μηχανισμός, ένα είδος τρόμπας, με την οποία το πετρέλαιο δεχόταν πίεση, οπότε μέσω του στενότατου στομίου- μπεκ- ψέκαζε τον αμιάντο και το φωτιστικό αποτέλεσμα ήταν πολύ θεαματικό.

Μάλιστα για τη χρήση αυτής της φωτιστικής πηγής διατηρώ στη μνήμη μου το εξής περιστατικό. Μια βραδιά, τη δεκαετία του εξήντα, που έτυχε να διανυκτερεύσω καλοκαιριάτικα σε κάποιο ορεινό χωριό των Πιερίων, διαπίστωσα ότι από μια ώρα βραδινή και ύστερα τα καπνοχώραφα γέμιζαν από κάποια φωτάκια, που έμοιαζαν από μακριά σαν τις κωλοφωτιές. Το ίδιο συνέβαινε και τις πρωινές ώρες, πριν ξημερώσει. Ρώτησα και έμαθα ότι ήταν λουξ, που κουβαλούσαν μαζί τους οι καπνοκαλλιεργητές, για να μπορούν να μαζεύουν τα ώριμα φύλλα του καπνού. Τότε ακόμα δεν είχαν ανακαλύψει την ειδική μηχανή, με την οποία σήμερα τα ράβουν και η δουλειά τελειώνει γρήγορα. Τότε μάζευαν το προϊόν τη νύχτα, αποβραδís και τα ξημερώματα, ώστε να προλάβουν να το «μπουρλιάσουν», να το περάσουν δηλαδή με τη βελόνα στην κλωστή, στο ράμμα, πριν πιάσει ζέστη και ξεραθούν τα φύλλα.

Το δεύτερο αυτής της κατηγορίας είναι η λεγόμενη ασετιλίνη, γνωστή και ως ακετυλένιο, ένα είδος αερίου που παράγεται από τη χημική ένωση ανθρακασβεστίου και νερού. Το είδος αυτό το βλέπαμε, κυρίως, να χρησιμοποιείται στα πανηγύρια. Σ' αυτό προξενούσε εντύπωση όχι μόνο η ποιότητα του φωτός, αλλά και η έντονη μυρωδιά που ξεχύνονταν από τη μηχανή.

Τέλος να κάνουμε μια απλή αναφορά στα διάφορα κλεφτοφάναρα. Η όλη κατασκευή τους ήταν τέτοια που δεν επηρέαζε τη φλόγα τους ο αέρας.

Εμείς τα χρησιμοποιούσαμε σχεδόν αποκλειστικά τις νύχτες έξω από τα μαντριά. Η παρουσία τους ήταν αρκετή για να τρέπει σε φυγή το λύκο, ο οποίος διαφορετικά θα έκαμνε επισκέψεις με δυσάρεστα αποτελέσματα στα κοπάδια.

Εκτός από το καντηλάκι όλα τα άλλα μέσα, όπως είδαμε, χρησιμοποιούσαν ως καύσιμη ύλη το λεγόμενο καθαρό πετρέλαιο. Ήταν ένα καύσιμο που το προμηθευόμασταν όχι από την αγορά, αλλά από ειδικά πρατήρια, αφού η διάθεσή του αποτελούσε προνόμιο του Κρατικού Μονοπωλίου. Μαζί με τα σπίρτα και δεν θυμούμαι ποια άλλα είδη, ίσως το χοντρό άλας, το εμπορευόταν αποκλειστικά το κράτος. Έλεγαν ότι οι εισπράξεις από τα είδη αυτά πήγαιναν σε ξένους, γιατί κάποτε είχαν δανείσει μεγάλα ποσά στο κράτος μας.

Θυμούμαι όμως πως σε μια περίπτωση χρησιμοποιούνταν και το δαδί. Κάποιες χειμωνιάτικες νύχτες οι μπαρομπάδες μου έβγαιναν τη νύχτα για να πιάσουν ζωντανές αγριόπαπιες, που κούρνιαζαν μέσα σε μεγάλες μπάρες. Μπάρες λέγαμε μικρές σχετικά εκτάσεις γης, όπου υπήρχαν στάσιμα νερά. Πήγαινε ένας μπροστά, κρατώντας αναμμένη τη δάδα, το πανέμορφο πουλί θαμπωμένο ίσως δεν αντιδρούσε, οπότε ένας δεύτερος που ακολουθούσε την έπιανε με μιαν απόχη στερεωμένη σε ένα μακρύ κοντάρι.

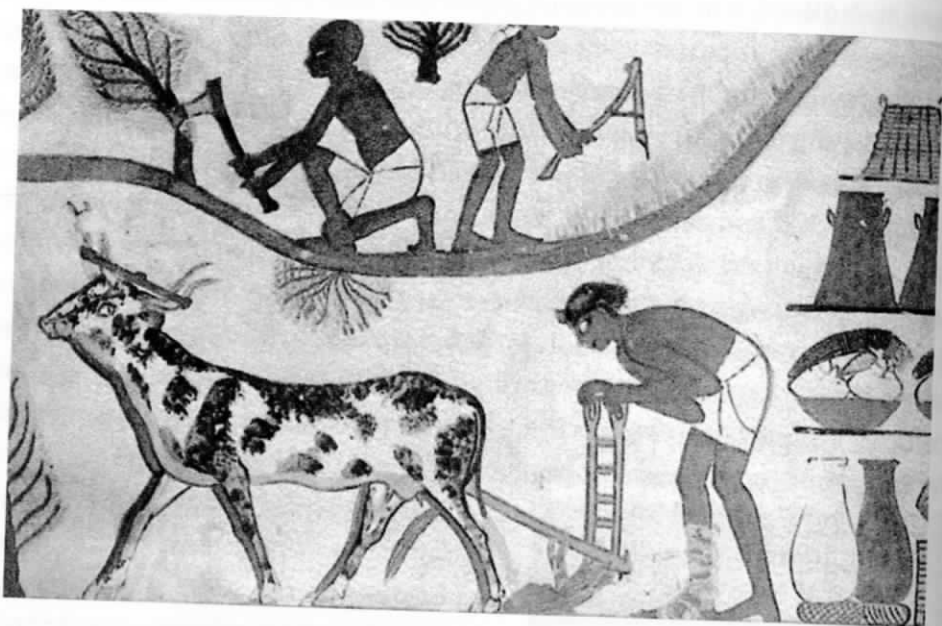


Το λουξ.

Πάντως, αρκετές δεκαετίες πριν η ΔΕΗ ηλεκτροφωτίσει τον κάμπο, υπήρχε ένα κομμάτι του χωριού μου που είχε ρεύμα πριν από τον πόλεμο, πριν δηλαδή το 1940. Δεν μπορούσε φυσικά να είναι άλλο το κομμάτι αυτό από το κτήμα του Λόγγου, που τόσες φορές μνημονεύω στα κείμενά μου. Ο φωτισμένος, αλλά άτυχος αυτός βιομήχανος και γαιοκτήμονας, για να διευκολύνει τη λειτουργία των μύλων, που είχε, μεταξύ άλλων, στο υποστατικό του είχε εγκαταστήσει μια πετρελαιοκίνητη γεννήτρια και εξασφάλιζε ηλεκτροφωτισμό για όλο το τεράστιο κτήμα του.

3. Γεωργικές εργασίες

3.1. Η καλλιέργεια της Γης με παραδοσιακό τρόπο



Το όργωμα το 15ο αιώνα π.Χ στην Αίγυπτο.

Όπως σημειώσαμε ήδη, το ρουμλουκιώτικο νοικοκυριό αποτελούσε μια ανεξάρτητη, μια αυτοτελή οικονομική μονάδα, που είχε, έπρεπε να έχει, επάρκεια αγαθών κάθε μορφής, τα οποία προέρχονταν από τον οικογενειακό μόχθο. Τα είδη που εξασφάλιζε από το εμπόριο, τα βιομηχανικά προϊόντα, ήταν ελάχιστα. Οι άνθρωποι συμμετείχαν σε αυτόν τον αγώνα επιβίωσης από πάρα πολύ νωρίς, από τότε που μπορούσαν να σταθούν στα πόδια τους, θα έλεγε κανείς και όταν αναλάβαιναν τις οικογενειακές ευθύνες, ήταν έτοιμοι να φέρουν σε πέρας όλες τις υποχρεώσεις. Οι κοπέλες διδάσκονταν κοντά στις μανάδες και στις γιαγιάς όλα τα μυστικά της νοικοκυροσύνης, ενώ τα αγόρια, μαζί με τα παιδικά παιχνίδια μάθαιναν όλα όσα είχαν σχέση με τη φροντίδα των ζώων, με την κατασκευή γεωργικών

εργαλείων και κυρίως όσα αφορούσαν την καλλιέργεια της γης. Δεν υπήρχαν εναλλακτικές λύσεις, άλλοι δρόμοι. Ή θα κόπιαζε κανείς, θα πότιζε κυριολεκτικά τη γη με ιδρώτα και αίμα ή θα περνούσε στο περιθώριο, που οδηγούσε αναπόφευκτα στην πείνα και στην εξαθλίωση. Αναφερόμαστε σε εποχές που οι κοινωνικές παροχές, η πρόνοια της πολιτείας δεν υπήρχαν ούτε καν σαν έννοιες.

Τα ανθρώπινα χέρια από τη μια και η δύναμη των ζώων από την άλλη αποτελούσαν τις δυο βασικές και μοναδικές πηγές ενέργειας για την παραγωγή έργου. Ανάμεσά τους μερικά απλά εργαλεία, στην πλειονότητά τους ξύλινα, τα περισσότερα πανομοιότυπα εδώ και χιλιάδες χρόνια, στα οποία θα αναφερθούμε λεπτομερέστερα στη συνέχεια.

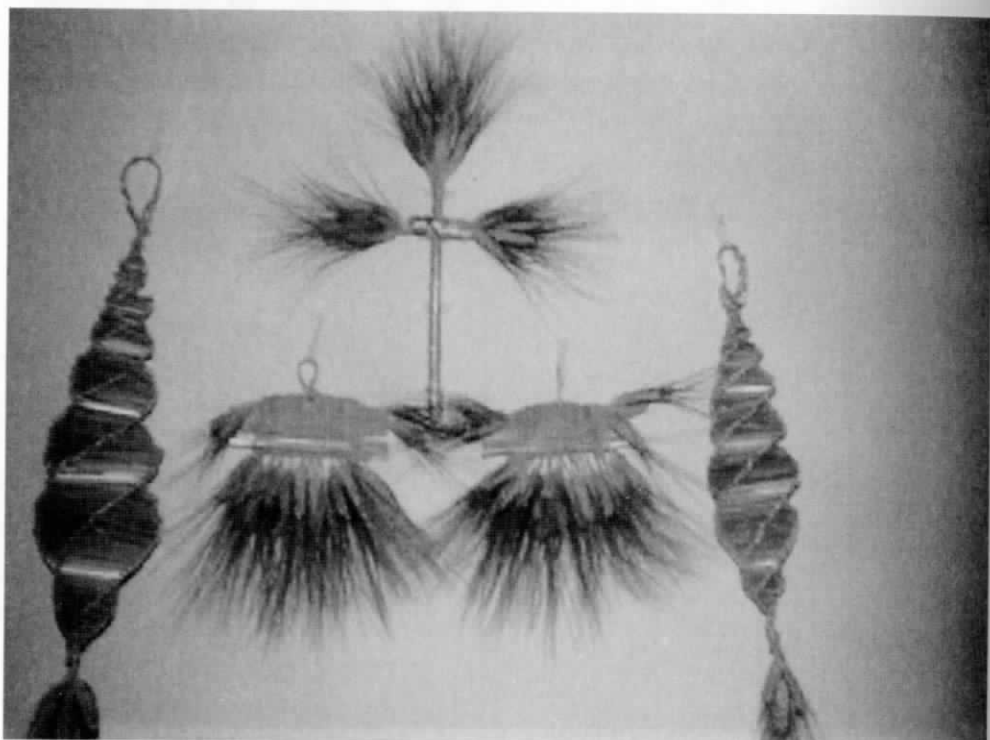
Τα καλλιεργούμενα είδη ήταν τα ίδια από τους βυζαντινούς ακόμα χρόνους. Σε ένα βιβλίο με τίτλο «Η Αγροτική Κοινωνία στην Ύστερη Βυζαντινή Περίοδο», γραμμένο από την Αγγελική Λαΐου-Θωμαδάκη και στη σελίδα 43 διαβάζουμε « Η γεωργία στη Μακεδονία χαρακτηρίζεται από πολυκαλλιέργεια, τόσο το ΙΔ΄ αιώνα όσο και σήμερα. Το σιτάρι και το κριθάρι ήταν η κύρια σοδειά, που έτρεφε ανθρώπους και ζώα...» Και λίγο παρακάτω αναφέρει ένα-ένα τα καλλιεργούμενα προϊόντα. Γράφει: « Η διαθήκη του



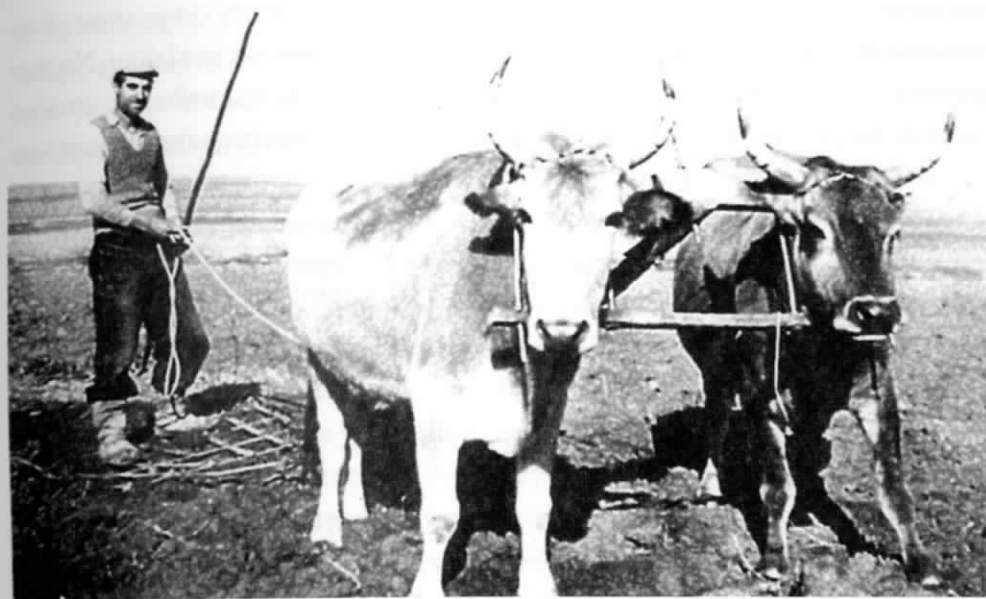
Το όργωμα στο Ρουμλούκι τη δεκαετία του 1950.

Θεοδοσίου Σκαράνου, που χρονολογείται στα 1270-1274, μας δίνει έναν αντιπροσωπευτικό κατάλογο των δημητριακών που καλλιεργούνταν στις πεδιάδες και στις κοιλάδες της Μακεδονίας. Ανάμεσα στα άλλα προϊόντα των κτημάτων του, ο Σκαράνος αναφέρει το σιτάρι, το κριθάρι, τη βρόμη (βρίζα), τον βίκο (ρόβη= όροβος), το καλοκαιρινό σιτάρι (μαυραγάνη= μελανθήρ), το κεχρί». Και συνεχίζοντας αναφέρει τις χρήσεις του καθενός, λέγοντας πως « το κεχρί ήταν για τα ζώα, αν και μια πηγή αναφέρει ότι οι φτωχοί το ανακάτευαν με γάλα και το έτρωγαν. Το βίκο τον έδιναν κυρίως στα βόδια, τη βρόμη στα ζώα γενικά, το κριθάρι το χρησιμοποιούσαν και για ζωοτροφή και για να φτιάχνουν ψωμί και με το σιτάρι έκαναν ψωμί εκλεκτής ποιότητας», προφανώς αυτό που εμείς ονομάζαμε καθάριο.

Από τον κατάλογο των δημητριακών λείπει το καλαμπόκι. Είναι όμως λογικό, αφού το είδος αυτό, που αργότερα πήρε θέση ισότιμη δίπλα στο σιτάρι, έφτασε στην Ευρώπη μετά το ΙΕ΄ αιώνα, μετά δηλαδή την ανακάλυψη του Νέου Κόσμου, μαζί με την πατάτα, τον καπνό και άλλα είδη. Κάποια ένσταση ενδεχομένως να έχουν οι νεότεροι αναγνώστες για το κεχρί, που πιθανότατα ν' αμφιβάλλουν αν αυτό το προϊόν καλλιεργούνταν ποτέ στον



Σταυρός, «χτένια» και «ψαράκι», με πρώτη ύλη καλαμιές κα στάχνα.



Το τσουγκράνισμα.

τόπο μας. Υπάρχουν ωστόσο προφορικές και γραπτές μαρτυρίες που βεβαιώνουν πως το κεχρί καλλιεργούνταν στον κάμπο μας και θεριζόταν με τα δρεπάνια, όπως και τα υπόλοιπα δημητριακά, τουλάχιστον ως τις αρχές της προηγούμενης εκατονταετίας.

Η ομοιότητα όμως ανάμεσα στη γεωργία του 1300 και 1500 μ.Χ. με εκείνη των πρώτων δεκαετιών του 20ου αιώνα, δεν περιορίζεται μόνο στα καλλιεργούμενα είδη, αλλά επεκτείνεται και στον τρόπο καλλιέργειας, κυρίως δε στα γεωργικά εργαλεία. Αρκεί να παρατηρήσει κανείς εικόνες της παλιάς εκείνης εποχής με σχετικά θέματα. Το ίδιο άροτρο, που είναι γνωστό, άλλωστε, και ως «ησιόδειο», που σημαίνει ότι παραμένει σε γενικές γραμμές अपαράλλαχτο από την εποχή του Ησίοδου, εφτακόσια και παραπάνω χρόνια πριν από το Χριστό, τα ίδια δρεπάνια, ίδιες κοσές, σβάρνες και λοιπά. Άρα δεν είναι καθόλου υπερβολή να υποστηρίξει κανείς πως οι άνθρωποι που έχουν μνήμες πριν από τη δεκαετία του πενήντα και του σαράντα του προηγούμενου αιώνα, μπορούν ανεπιφύλακτα να ισχυριστούν ότι έζησαν δύο διαφορετικούς κόσμους. Τον κόσμο τον παλιό, τον παραδοσιακό, αυτόν που απλώνεται πίσω και φτάνει ως τα βάθη της ιστορίας και τον άλλο, αυτόν που ήρθε ορμητικός μετά τα μέσα του 20ου αιώνα, καβάλα σε μηχανές από σίδηρο, με ανάσα που έβγαζε καπνό και φωτιά. Ανάμεσα

σε αυτούς συγκαταλέγω και τον εαυτό μου. Είχα την τύχη, όπως σημειώνω και αλλού, να τον γνωρίσω αυτόν τον κόσμο. Πρόλαβα να τον ζήσω. Να τον βιώσω λίγο πριν από την αλλαγή σκυτάλης. Ήταν ένα μεταβατικό στάδιο μικρής διάρκειας. Μετά το τέλος των δυο πολέμων, του παγκόσμιου και του εμφύλιου, η ιστορία άρχισε να κυλάει με νέους, πρωτόγνωρους ρυθμούς. Η μια αλλαγή διαδεχόταν την άλλη, η μια μηχανή με νέες δυνατότητες, με περισσότερους αυτοματισμούς εκτόπιζε την προηγούμενη και πριν τη γνωρίσουμε καλά-καλά τη νέα, ερχόταν μια νεότερη. Όχι πως ήταν κακό αυτό καθεαυτό το κινήγι της αλλαγής. Απλώς η μεγάλη ταχύτητα έφερνε στους αμάθευτους ανθρώπους μια σύγχυση, μια ζάλη και μαζί μιαν υπέρμετρη προσδοκία, ότι ο νέος κόσμος που ανέτειλε ήταν φορέας πλούτου και μαζί ευτυχίας. Πίστεψαν οι απλοί ζευγαράδες που αντικατέστησαν το ζευγάρι τα βόδια ή τα βουβάλια με ένα γεωργικό ελκυστήρα των ογδόντα, εκατό και εκατόν ογδόντα ίππων, ότι τώρα πια με τα αμπάρια που θα γεμίζουν με άφθονο γέννημα θα μπορούσαν να πουν και αυτοί σαν τον πλούσιο του Ευαγγελίου «Ψυχή μου έχεις πολλά αγαθά...». Δε χρειάστηκε να περάσει πολύς καιρός για να υποψιαστούμε όλοι, μικροί - μεγάλοι, ότι τα πράγματα δεν ήταν καθόλου ρόδινα, όπως τα νομίζαμε.

Ας γυρίσουμε όμως στην αρχή του νήματος. Ας προσπαθήσουμε να περιγράψουμε με κάθε συντομία όλες εκείνες τις δραστηριότητες που εξασφάλιζαν στους Ρουμλουκιώτες τα απαραίτητα για την επιβίωσή τους. Θα κάνουμε λόγο για όσα έχουν σχέση με την καλλιέργεια της γης. Θα μιλήσουμε όμως και για τα άλλα, όσα αποτελούσαν ευθύνη της νοικοκυράς και αναφέρονται στο βαρύ φορτίο της κάλυψης άλλων αναγκών της οικογένειας.

Και πρώτα η Γη. Ο κάμπος του Ρουμλουκιού είχε εύφορα χωράφια, πλούσια λιβάδια, ακόμα αρκετή δασοκάλυψη. Αυτό σημαίνει πως διέθετε τις απαραίτητες προϋποθέσεις για καλές αποδόσεις στη γεωργία, για πολυάριθμη κτηνοτροφία και σχετικά πλούσιες πηγές για υλοτόμηση. Κοντά βέβαια σε αυτά τα θετικά υπήρχαν και οι αδύνατες πλευρές. Και πρώτα-πρώτα ο αδυσώπητος Αλιάκμονας με τους παραποτάμους του. Σχεδόν κάθε χειμώνα, κάποιες χρονιές δυο και τρεις φορές, πλημμύριζε, προκαλώντας αφάνταστες καταστροφές σε νοικοκυριά, σε σπαρτά, σε κοπάδια μικρών και μεγάλων ζώων. Ύστερα ήταν το κλίμα. Είναι δύσκολο να συλλάβει ο νους του σημερινού Ρουμλουκιώτη πόσο βαρύς ήταν ο προπολεμικός χειμώνας, πόσο συχνά και πολλά ήταν τα χιόνια και οι παγετοί, πόσο πιο συ-

χνές οι βροχές. Κι όταν περάσουμε στον αντίποδα του χειμώνα, στο καλοκαίρι, εκεί είναι που πέφτουμε στο άλλο άκρο, στους φοβερούς καύσωνες, που γινόταν ακόμα φοβερότεροι καθώς οι άνθρωποι ήταν υποχρεωμένοι να βρίσκονται ατελείωτες ώρες της καυτής μέρας κάτω από «την οδοντοστοιχία του ήλιου».

Στενά συνδεδεμένο με το θερμό καλοκαίρι είναι και το θέμα των κουνουπιών και της ελονοσίας. Ιδιαίτερα για τα παραλίμνια χωριά, το απαίσιο αυτό έντομο, φορέας και μεταφορέας του σχετικού μικρόβιου, αποτελούσε έναν εφιάλη. Χρειάστηκε ο σωτήριος ερχομός των αντιβιοτικών, με την παράλληλη χρήση εντομοκτόνων, για να ξεριζωθεί η ελονοσία, που κρεβάτωνε χιλιάδες ανθρώπους κάθε χρόνο και άνοιγε το δρόμο σε άλλες ακόμα πιο επικίνδυνες αρρώστιες.

Αυτό ήταν με δυο λόγια το φυσικό περιβάλλον μέσα στο οποίο ήταν υποχρεωμένοι οι πολύ κοντινοί πρόγονοί μας να ζήσουν, να εργαστούν, να παράγουν.