

3.2. Όργωμα - σπορά σιτηρών



Όργωμα και σπορά στην Αίγυπτο, 15ος αιώνας π.Χ.

Όσο γόνιμη και να είναι η γη, για να ευδοκιμήσει χρειάζεται ένα και δυο καλοκαιρινά οργώματα. Σε μια εποχή που δεν υπήρχαν φάρμακα για να καταπολεμηθούν με χημικά μέσα τα ζιζάνια των χωραφιών, το λεγόμενο ξηροόργωμα, το όργωμα δηλαδή του Ιουλίου και του Αυγούστου, αμέσως μετά το θερισμό, ήταν ο μόνος τρόπος ώστε να κοπούν όλα τα άγρια και άχρηστα χόρτα, να ξεραθούν οι ρίζες τους από τις καυτές ακτίνες του ήλιου και να είναι έτοιμο το χωράφι για τη φθινοπωρινή σπορά. Ο πατέρας μου έλεγε πως ο ήλιος είναι ο άντρας της γης. Αυτός είναι που τη γονιμοποιεί, ιδιαίτερα με το όργωμα. Μόνο που τα οργώματα αυτά ήταν πολύ δύσκολη δουλειά. Το χώμα ήταν κατάξερο, σε πολλά σημεία έσκαζε, δημιουργούσε ολόκληρα χάσματα. Παλιότερα το αλέτρι το ξύλινο και αργότερα το σιδερένιο, ο λεγόμενος μπλούχος με πολλή δυσκολία μπορούσε να το σχίσει, να το αναποδογυρίσει, να κάνει τη λεγόμενη αυλακιά. Τα καταλληλότερα ζώα για αυτή τη βαριά δουλειά ήταν τα βουβάλια και τα βόδια. Από τα άλογα έλειπε η απαιτούμενη δύναμη, που χρειαζόταν για το όργωμα αυτής της εποχής. Οι ζευγαράδες για να ξεφύγουν από την ανυπόφορη ζέστη, όχι τόσο για τους ίδιους όσο για τα ζώα και ακόμα περισσότερο για τα βουβάλια, συνήθιζαν να εργάζονται από πολύ νωρίς το πρωί, να διακόπτουν στη διάρκεια της μέρας και να ξαναρχίζουν το απόγευμα. Μάλιστα τις φωτεινές νύχτες με την πανσέληνο τις προτιμούσαν ακόμα περισσότερο. Η έκτα-

ση που μπορούσαν να καλύψουν με δεκάωρη και παραπάνω δουλειά μιας μέρας ήταν ενάμισι με δυο στρέμματα. Αν λάβει κανείς υπόψη ότι για σιτηρά η κάθε οικογένεια χρειαζόταν τριάντα έως πενήντα στρέμματα, τότε καταλαβαίνει ότι η διαδικασία του οργώματος δεν ήταν καθόλου σύντομη. Υπήρχαν, βέβαια, νοικοκυριά που καλλιεργούσαν μεγαλύτερες εκτάσεις, αυτά όμως διέθεταν και δεύτερο και τρίτο ζευγάρι ζώων.

Το οργωμα είχε και αυτό την τεχνική του. Ανάλογα με το πλάτος του χωραφιού, το έκοβαν σε σποριές, το χώριζαν σε λουρίδες δηλαδή. Το αλέτρι, όταν έφτανε στην άκρη της μιας σποριάς, έβγαινε από το χώμα και πήγαινε στην αρχή της άλλης. Με τον τρόπο αυτό πολλές φορές ο νοικοκύρης πετύχαινε και ένα είδος ισοπέδωσης του χωραφιού του, μεταφέροντας μεθοδικά περίσσιο χώμα από τα πιο ψηλά σημεία προς τις λεγόμενες «καταλακιές».

Το οργωμένο χωράφι αφηνόταν ασβάρνιστο, με ανασηκωμένες τις σβόλες, ώστε από τα κενά που δημιουργούνταν να εισχωρεί μέσα το φως και ο αέρας. Αν υπήρχε η δυνατότητα, το ξαναπερνούσαν ύστερα από μερικές εβδομάδες άλλο ένα χέρι. Με τον καιρό και ιδιαίτερα με τις πρώτες βροχές, οι σβόλες χώνευαν, κατακάθονταν απαλά και το χωράφι γινόταν αφράτο έτοιμο να δεχτεί το σπόρο. Για να ψιλοχωματιστεί γινόταν άλλο ένα φθινοπωρινό οργωμα και μετά ακολουθούσε το σβάρνισμα. Η σβάρνα ή λισά, όπως την έλεγαν, ήταν ένα κομμάτι πλοκού, διαστάσεων ενάμισι επί δύομισι μέτρα περίπου, την οποία περνούσαν πάνω από το φρεσκοοργωμένο χωράφι. Συνήθως πάνω της τοποθετούσαν κάποιο συμπληρωματικό βάρος



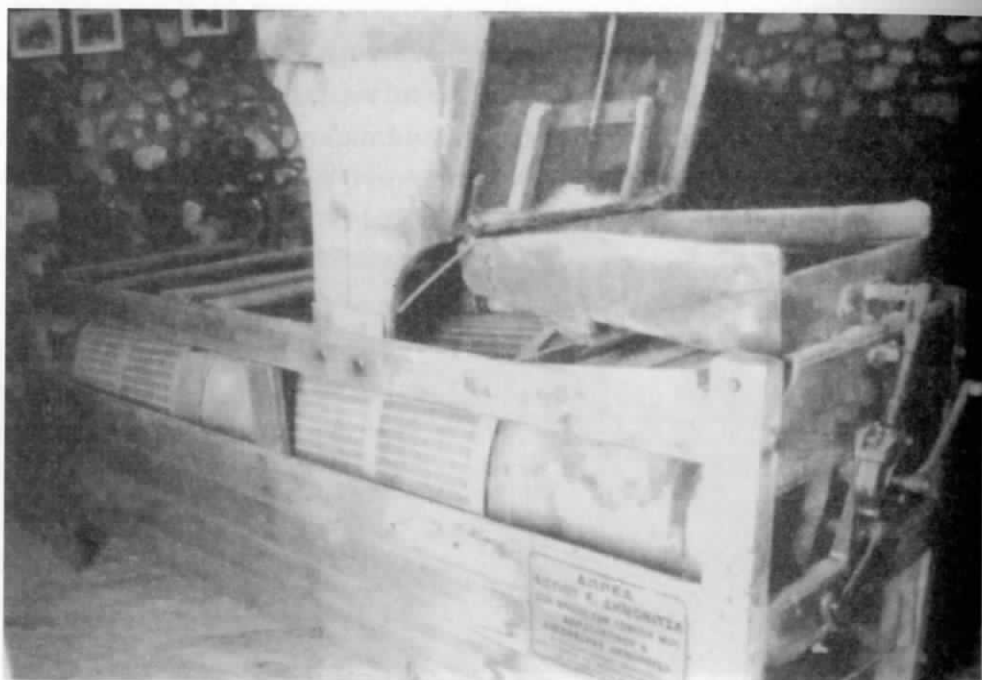
Όργωμα και σπορά το 1950.

ή ανέβαινε ο ίδιος ο γεωργός. Οι σβόλες, όσες είχαν απομείνει, διαλύονταν και το χωράφι γινόταν μια επίπεδη επιφάνεια με τριμμένο χώμα. Τώρα πια ήταν έτοιμο να δεχτεί την κατάλληλη ώρα το σπόρο. Ο γεωργός φρόντιζε να έχει κρατημένο σπόρο από το καλύτερο χωράφι.

Στο αλώνι ξεχώριζε το σιτάρι, το δερμόνιζε (=κοσκίνιζε), και το μετέφερε, μετά το άπλωμα για να ξεραθεί εντελώς, στο ειδικό κοφίνι που το είχε απολυμάνει με ασβέστη.

Είπαμε και σε άλλο σημείο πως καλός νοικοκύρης λογιζόταν αυτός που κατάφερε να βάλει στο αμπάρι το σπόρο της χρονιάς, το σιτάρι για το ψωμί και φυσικά να εξοφλήσει τα χρέη που είχε δημιουργήσει όλο το χρόνο, αφού οι συναλλαγές γινόταν με αποπληρωμή στ' αλώνια.

Τον Οκτώβριο με τις πρώτες βροχές, έσπερναν τα πρώιμα κριθάρια, τη βρόμη, τα χασίλια, που προορίζονταν, κυρίως, για χώρος βοσκής των κοτόπουλων και των αρνιών την άνοιξη. Η κανονική σπορά με παραδοσιακές ποικιλίες σιταριού έπρεπε να γίνει μέσα σε ένα χρονικό διάστημα το οποίο τελείωνε, τυπικά τουλάχιστον, στις 21 Νοεμβρίου, που η εκκλησία γιορτάζει τα Εισόδια της Θεοτόκου και οι Ρουμλουκιώτες την ονόμασαν Παναγία Ξισπουρίτσα. (= Ξεσπορίτσα, από το ξεσπέρνω, τελειώνω το σπαρμό).



Το τριέρι.



Ο Αλιάκμονας το Φθινόπωρο.

Πριν αρχίσει η σπορά, περνούσαν το σπόρο από το τριέρι, ένα χειροκίνητο μηχάνημα το οποίο καθάριζε το σάρι από ξένες ύλες, από την ήρα, την αγριοβρόμη, το λισβό, το αδύνατο και άρα άγονο σπυρί. Μετά το απολύμαναν με δαυλιτήνη, ένα φάρμακο που προστάτευε τα φυτά από την ασθένεια των σιτηρών, το δαυλό.

Η σπορά γινόταν με το χέρι και ήταν πραγματική τέχνη. Αφού όργωνε μια ή δυο σποριές (σπυριδιά= μια λωρίδα χωραφιού, όση φτάνει να σκεπάσει ο σπόρος που σκορπίζει ο σπορέας με το χέρι του) έπαιρνε στον ώμο το σακί με το σπόρο, γυρνούσε κατά την ανατολή, έκαμνε το σταυρό του και άρχιζε το έργο του. Έπρεπε να ρίχνει το σπόρο ομοιόμορφα στη γη, δίχως να αφήνει κενό ή να διπλοσπέρνει. Στο ένα βήμα χούφτωνε τα σπυριδιά, στο δεύτερο τα σκορπούσε. Έτσι με τον ίδιο ρυθμό, με απόλυτη αυτοσυγκέντρωση προχωρούσε ως το τέλος.

Όταν ολοκλήρωνε τη σπορά ακολουθούσε το σκέπασμα του σπόρου. Αυτό γινόταν με την ξύλινη σβάρνα που αναφέραμε παραπάνω. Το κάθε σπυρί έπρεπε να βρει προστασία κάτω από το χώμα. Εκεί θα συναντούσε την απαιτούμενη υγρασία, τη νότη, όπως τη λέγαμε, απαραίτητη για τη βλάστηση και επιπλέον θα έμενε προστατευμένο από τα λαίμαργα πουλιά, σπουργίτια, καλιακούδες και άλλα διαβατάρικα, που συχνά άδειαζαν το

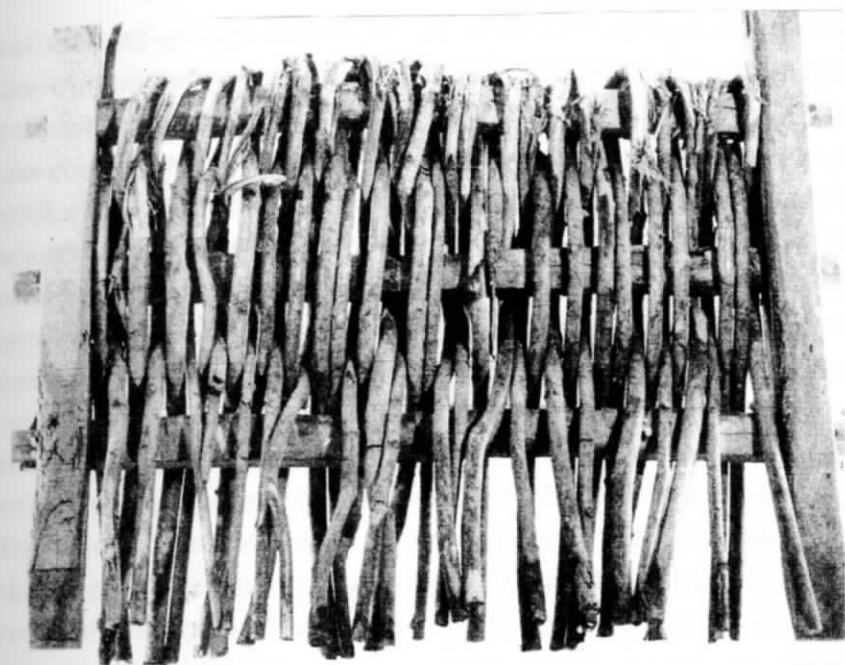
χωράφι και έφεραν σε απόγνωση το νοικοκύρη. Μια πρόχειρη λύση για την αντιμετώπισή τους ήταν να τοποθετούνται σκιάχτρα, για να τα φοβίζονται.

Η σπορά αποτελούσε, όπως είναι λογικό, μια πολύ σημαντική υπόθεση για την οικογένεια ολόκληρη. Η παράδοση απαιτούσε για την πρώτη μέρα να κάνει η νοικοκυρά πίτα, συνήθως τσουνκοδόπιτα, να τυλίξει ένα μέρος της σε καθαρή πετσέτα, στο μισάλι, να την βάλει στον τρουβά μαζί με λίγο κόκκινο κρασί και ένα ρόδι και να τη στείλει στον άντρα της. Με τα δυο πρώτα ήθελε να τον δυναμώσει και να τον ενθαρρύνει, με το ρόδι, αιώνιο σύμβολο της αφθονίας, να εξευμενίσει τα πνεύματα, να είναι καλόγνωμα και φιλικά με τα σπαρτά τους.

Οι κίνδυνοι που διέτρεχαν οι θεωρούμενες πρώιμες καλλιέργειες, όπως είναι τα δημητριακά, δεν ήταν λίγοι. Αρχίζουν από την πρώτη μέρα. Ήδη αναφέραμε τα πουλιά, αλλά παραλείψαμε τα μικρά μυρμηγκάκια, που έπαιρναν κι εκείνα το μερίδιό τους, που δεν ήταν πάντοτε μικρό όσο τα ίδια. Οι ζημιές από τα πουλιά έρχονταν και σε ένα άλλο στάδιο της ανάπτυξης των φυτών. Φλεβάρη, Μάρτη μήνα, όταν τα χωράφια είχαν πρασινίσει



Το γραφικό εκκλησιάκι του Αγίου Ιωάννη στις όχθες του Αλιάκμονα.



Ξύλινη σβάρα (λίσά).

για τα καλά, κατέφταναν σε κοπάδια οι αγριόχηνες. Όταν προσγειώνονταν σε ένα σπαρτό, ήταν να κλαις το νοικοκύρη του. Η λαιμαργία τους ήταν τόσο μεγάλη, ώστε στο τέλος έφευγαν αφήνοντας το χωράφι φαλακρό. Στο αρχικό στάδιο μια σπορά μπορούσε να ταλαιπωρηθεί και από μια παρατεταμένη αναβροχιά. Ένα τέτοιο φαινόμενο δεν ήταν πολύ συνηθισμένο, δεν έλειπε όμως και εντελώς.

Οι πλημμύρες του Αλιάκμονα και οι πολλές βροχοπτώσεις αποτελούσαν τον εφιάλτη των παραγωγών. Τη μεγάλη ζημιά την προκαλούσε όχι τόσο το πέρασμα του νερού που κυλούσε πάνω από τα σπαρτά, αυτό καμιά φορά ωφελούσε, γιατί άφηνε λούννη, λάσπη δηλαδή, η οποία λειτουργούσε ως λίπασμα, αλλά το νεροκράτημα. Αποστραγγιστικά κανάλια δεν υπήρχαν και όπου συναντούσε μικρές ή μεγαλύτερες λεκάνες το νερό, έμενε εκεί για μέρες, για εβδομάδες, οπότε σάπιζε το ριζικό σύστημα των φυτών. Τα ψηλώματα, τα μέρη που δεν διέτρεχαν αυτό τον κίνδυνο θεωρούνταν προνομακά χωράφια.

Προς το τέλος της άνοιξης τα σιτάρια έμπαιναν στο στάδιο σχηματισμού του καρπού. Τότε ακριβώς χρειάζονταν την ευλογία του ουρανού με μια βροχή, που δεν έπρεπε όμως να είναι πολύ δυνατή, γιατί υπήρχε ο φόβος

να παρασύρει τις καλαμιές με τα πρώτα στάχυα και να τις ρίξει στο έδαφος, οπότε ανάμεσα στα άλλα, δεν γινόταν και καλή γονιμοποίηση. Καιρικά φαινόμενα όμως βίαια μπορούσαν να αποβούν καταστροφικά και όταν τα στάχυα είχαν ωριμάσει, είχαν μεστώσει, βάρυναν και ένα «βόρ'σμα», μια καταιγίδα μπορούσε να τα μετατρέψει σε ένα αξεδιάλυτο κουβάρι. Τέτοιες πικρές εμπειρίες είχαν πολλές οι ζευγαράδες και γι' αυτό στον ενθαρρυντικό λόγο κάποιου πως ο συνομιλητής του είχε καλά γεννήματα, η συνηθισμένη απάντηση ήταν ότι «αυτό δα του ιδούμι, άμα του βάλουμι στου κουφίν'»

Αναφέραμε παραπάνω ένα από τα έθιμα που έχει σχέση με τη σπορά. Δεν είναι το μόνο. Να μερικά ακόμα.

Το βράδυ της παραμονής, πριν την έναρξη, η νοικοκυρά πήγαινε στην εκκλησία, στη διάρκεια του Εσπερινού ένα πιάτο με σπόρο να τον ευλογήσει ο παπάς. Τη βοήθεια του θεού όμως επικαλούνταν και τη μέρα των Θεοφανίων. Μετά τη λειτουργία, έπαιρνε ο νοικοκύρης τον αγιασμό και πήγαινε σε όλα τα χωράφια που ήταν σπαρμένα, να τα ραντίσει με το αγιασμένο νερό.

Δεν έφτανε όμως η επίκληση των αγαθών πνευμάτων. Για μεγαλύτερη σιγουριά έπρεπε να κλείσει ο δρόμος στην επιρροή των κακών. Ο σπαρμός, για το λόγο αυτό, δεν άρχιζε ποτέ τις θεωρούμενες γρουσουζικες μέρες, όταν δηλαδή ήταν Τρίτη ή είχε ο μήνας δεκατρείς.

Τέλος ο ίδιος ο ζευγαράς, θέλεις γιατί δεν είχε πολύ χρόνο στη διάθεσή του, θέλεις γιατί ήθελε να έχει κάπως αγριωπή όψη, ώστε να τρομάζουν τα όποια κακοποιά πνεύματα, έμενε σε όλη τη διάρκεια της σποράς αξύριστος.

Το βράδυ της μέρας που τελείωνε την τόσο σημαντική αυτή εργασία, γινόταν στο σπίτι ο ονομαζόμενος «κρισμάς». Ο νοικοκύρης έκοβε τη γενιάδα, λουζόταν και πλενόταν σε όλο του το σώμα, ενώ η νοικοκυρά μαζί με τις πανταχού παρούσες πίτες, εμφάνιζε στο τραπέζι και έναν ροδοκοκκινισμένο κόκορα!

Εκτός από τις πρώιμες καλλιέργειες υπήρχαν και οι όψιμες. Στη μορφή αυτή η σπορά γινόταν την άνοιξη και η συγκομιδή το φθινόπωρο.

Τα χωράφια που προορίζονταν γι' αυτές τις καλλιέργειες τα λέγαμε *νιάματα*. Οργώνονταν, όπως είπαμε μετά το θερισμό και ύστερα αφήνονταν όλο το χειμώνα να ηρεμήσουν. Την άνοιξη βλάσταινε πάνω τους ό,τι ήταν να φυτρώσει, κυρίως ετήσια ζιζάνια, αφού την αγριάδα και κάποια

άλλα πολυετή τα εξόντωνε το αυγουσιάτικο ξηροόργωμα. Σε αυτό το στάδιο χρησιμοποιούνταν και ένα άλλο εργαλείο, η μεταλλική σβάρνα ή (τ)ξουγκράνα. Ήταν δυο ρόμβοι αρθρωτοί, συνδεδεμένοι μεταξύ τους, οι οποίοι στο κάτω μέρος είχαν κυρτωμένα «δόντια». Με το εργαλείο αυτό ο ζευγαράς μάζευε, μετά το όργωμα, τα κομμένα αγριόχορτα και συγχρόνως ψιλοχωμάτιζε την επιφάνεια του χωραφιού.

Ανάμεσα στις όψιμες καλλιέργειες, στις «ουψ'μές», όπως τις λέγαμε, κυρίαρχο ήταν το καλαμπόκι. Το ευλογημένο αυτό προϊόν, που μας το έφεραν οι Ισπανοί και Πορτογάλοι θαλασσοπόροι από την αμερικανική ήπειρο αποτελούσε πολύ σπουδαίο κεφάλαιο τόσο στη διατροφή τη δική μας όσο και των ζώων μας. Γι' αυτό όμως, όπως και για ορισμένα άλλα προϊόντα, θα γίνει λόγος σε επόμενα κεφάλαια.

Το διάστημα ανάμεσα στη σπορά και στη συγκομιδή αποτελούσε μια μεγάλη περίοδο δοκιμασίας για όλη την οικογένεια του γεωργού. Κυρίαρχα ήταν τα καιρικά φαινόμενα. Έβρεξε ή δεν έβρεξε, πότε έβρεξε και πότε έπρεπε ή δεν έπρεπε να βρέξει, πόσο έβρεξε, φύσηξε ή δε φύσηξε και πάει λέγοντας. Κάθε μεταβολή του καιρού, κάθε καιρικό φαινόμενο είχε τις επιπτώσεις του, θετικές ή αρνητικές. Οι άνθρωποι ήταν καρφωμένοι με τα μάτια στον ουρανό. Προσπαθούσαν να μαντέψουν, να εικάσουν, να προβλέψουν, ακόμα και να προφητέψουν. Όταν έβρεχε πολύ έβγαζαν στις αυλές τις πυροστιές αναποδογυρισμένες, για να σταματήσουν τη συνέχιση. Όταν υπήρχε παρατεταμένη αναβροχιά έβγαιναν με τα εικονίσματα και τον παπά ντυμένο με τα άμφια στις γελαδαριές και ικέτευαν τον Ύψιστο για λίγες σταγόνες. Παρακολουθούσαν τα μερομήνια και κατέγραφαν βαθιά στη μνήμη τους τις προβλέψεις.

Περισσότερο επικίνδυνα ήταν τα σιτηρά. Έμεναν άλλωστε περισσότερο χρόνο στο χώμα, παραπάνω από διπλάσιο σε σύγκριση με τις όψιμες καλλιέργειες, ήταν πολύ πιο ευπαθή και παράλληλα θεωρούνταν και ήταν-πολυτιμότερα από όλα τα άλλα προϊόντα. Ακόμα και στην τελευταία φάση, στη διάρκεια του αλωνισμού μπορούσαν να χαθούν από τα χέρια του παραγωγού.

3.3. Θερισμός με το δερπάνι (δρεπάνι)



Το βαλάμαξο στο δρόμο για το χωράφι.

Με περισσότερες ή λιγότερες απώλειες όμως, έφτανε επιτέλους η πολυπόθητη ώρα της συγκομιδής. Ο λαός μας για να δείξει πόσο σημαντική είναι αυτή η ώρα, την τοποθετεί δίπλα σε δυο άλλες, λέγοντας : Θέρος, τρύγος, πόλεμος. Κάπου μάλιστα διάβασα, πως οι Βυζαντινοί την περίοδο αυτή την θεωρούσαν ιερή και διέκοπταν τη λειτουργία των δικαστηρίων, για να μην εμποδιστούν οι άνθρωποι από το θερισμό και τον αλωνισμό.

Θέρος λοιπόν. Η αρχή μιας διαδικασίας που θα αποτελέσει την πληρωμή πολύμηνων κόπων και ικανοποίηση μεγάλων προσδοκιών.

Θα τον παρακολουθήσουμε και θα τον περιγράψουμε, όσο μπορούμε, σε όλα του τα εξελικτικά στάδια. Όπως και για άλλες δραστηριότητες, θα μας βοηθήσει και το φωτογραφικό υλικό. Ότι δεν θα κατορθώσει να αποδώσει ο λόγος, θα το συμπληρώσει η εικόνα.

Γεννημένος μια πενταετία πριν από την αρχή του δεύτερου μεγάλου πολέμου έχω χαραγμένες μέσα μου πεντακάθαρες μνήμες από το θερισμό,

όπως γινόταν με τον παραδοσιακό τρόπο, με το δρεπάνι ή δερπάνι, όπως το λέγαμε εμείς. Ο τρόπος αυτός θα διαρκέσει σε όλη τη δεκαετία του σαράντα και μόλις από τα μέσα της επόμενης θα υποχωρήσει μπροστά στην τεχνολογία. Και τον θυμούμαι ακόμα περισσότερο, γιατί το χορό του τον χόρευα και ο ίδιος. Θυμούμαι κάτι παλιά βιβλία στο Δημοτικό που παρουσίαζαν το θερισμό σαν μια γιορτή, στη διάρκεια της οποίας οι θεριστές ήταν όλο χαρές και τραγούδια. Πιστεύω πως αυτά τα αστεία πράγματα τα έγραφαν κάποιοι καλαμαράδες που δεν είχαν σκύψει στα μέσα Ιουνίου, του ονομαζόμενου και Θεριστή, μέσα σε ένα σταροχώραφο, με το δρεπάνι στο ένα χέρι, την παλαμαριά στο άλλο να θερίσουν. Αν το είχαν κάνει, θα ήξεραν ότι οι αληθινοί θεριστές μόνο περιθώρια για τραλαλά δεν είχαν. Ο καυτός ήλιος από πάνω, οι καλαμιές, που με το χρυσοκίτρινο χρώμα ακτινοβολούσαν και πολλαπλασίαζαν την κάψα από την άλλη, το σκύψιμο της μέσης ώρες ατελείωτες, οι μηχανικές κινήσεις, ίδιες και ίδιες όλη την ημέ-



Θερισμός με δρεπάνι.

Τις δύο εικόνες τις χωρίζουν 3450 χρόνια.

Επάνω, Αίγυπτος 1500 π.Χ. Κάτω, Καμποχώρι 1950.



Θεριστές με τα δρομιά στα χέρια.

ρα κούραζαν το άτομο υπερβολικά.

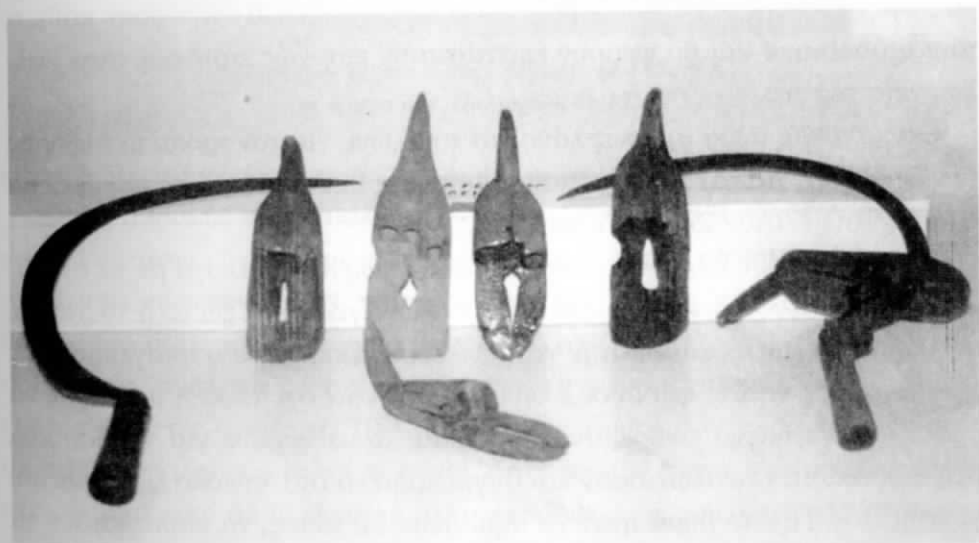
Ανάλογα με τον αριθμό τους οι θεριστές έκοβαν έναν όργο, άρχιζαν να θερίζουν μια λουρίδα δηλαδή, όμοια περίπου σε μήκος και πλάτος, με διαστάσεις όμως που τους επέτρεπαν, ύστερα από κάποιο συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, να μπορούν να σηκώσουν κεφάλι, να πάνε στον ίσκιο κανενός δέντρου, αν υπήρχε, κάτω από το κάρο διαφορετικά, να σκουπίσουν τον ιδρώτα από το πρόσωπό τους, που το είχαν πληγώσει τα άγανα, να πιουν μια καταπιά νερό από το λαγήνι, να πάρουν μian ανάσα.

Στο θερισμό συμμετείχαν όλα τα μέλη της οικογένειας. Έβλεπες γυναίκες νεογέννητες να παίρνουν μαζί τους το βρέφος και να το τοποθετούν μέσα στο αναποδογυρισμένο σαμάρι του γαϊδάρου, αντί για κούνια. Και μη ρωτήσει κανείς γιατί δεν το άφηναν σε μια γιαγιά. Το παιδάκι έπρεπε να θηλάσει. Το πολύ-πολύ αν είχε η μάνα κανένα μεγαλύτερο παιδί να το έπαιρνε κι εκείνο μαζί, για να το «ξιχάει», να το φυλάγει, να το προσέχει, να το κρατάει συντροφιά.

Ένα από τα καθημερινά βάσανα τοις νοικοκυράς ήταν το ζήτημα του φαγητού. Τι θα έβαζε το πρωί στον τρουβά για ανθρώπους που δούλευαν σκληρά και έπρεπε να φαν καλά; Τις μέρες που δεν ήταν νηστεία, η λύση ήταν απλή. Ψωμί και τυρί. Παλιότερα ακόμα συνηθισμένα ήταν και τα παστά ψάρια, ψαρεμένα στον Αλιάκμονα και κυρίως στο Βάλτο. Έλα όμως που υπήρχαν οι Τετάρτες και οι Παρασκευές, που την περίοδο αυτή συνέπιπτε

και η νηστεία των Αγίων Αποστόλων και τα είδη αυτά ήταν απαγορευμένα! Εδώ επιστράτευαν το ξίδι, το σκόρδο, το αγγουράκι, αν υπήρχε στον κήπο και στην καλύτερη περίπτωση καμιά ελιά. Ο παλιότεροι Ρουμλουκιώτες έλεγαν πως το ξίδι το καλοκαίρι έδινε ζωή στους ανθρώπους του κάμπου. Πραγματικά, με βάση αυτό το ξιτισμένο κρασί έκαναν διάφορες πατάρες. Τα ονόματά τους ξιδουπάπαρα, ξιδουμαντζιάφα, σκουρδάρ', ανάλογα με το είδος που ήταν το επικρατέστερο κατά το «μαγείρεμα». Στην πρώτη περίπτωση π.χ. γέμιζαν το «μ'σούρ», το βαθύ πιάτο με νερό, έριχναν μέσα ξίδι, αλάτι, έτριβαν και χαπιές (= μπουκιές) ψωμί και αυτό ήταν όλο. Στη δεύτερη περίπτωση λιάνιζαν τη σάρκα από δυο τρεις ελιές, έριχναν πάλι ξίδια, αλάτια, ψωμιά και είχαν τώρα μια πιο πλούσια «σούπα». Τέλος, στη τρίτη εκδοχή πρόσθεταν σκόρδο και μικρά κομμάτια αγγουράκι.

Το θέρισμα άρχιζε πάντοτε πολύ πρωί, χαραή, όπως λέγαμε. Ο κάθε θεριστής κρατούσε, αν ήταν δεξιόχειρας, στο δεξί χέρι το δρεπάνι και στο αριστερό φορούσε την παλαμαριά. Η παλαμαριά ήταν ένα ξύλινο, ας πούμε ειδικό «γάντι», που είχε θέσεις για τα δάχτυλα, πλην του δείκτη και του αντίχειρα. Στη μύτη μπροστά είχε μια προεξοχή, κάτι σαν κυρτό ράμφος. Όσα στελέχη φυτών έπιανε η παλαμαριά τα έκοβε το δρεπάνι. Με δυο τρεις χεριές γέμιζε η χούφτα και ο θεριστής την άφηνε κάτω. Στο ίδιο σημείο με προσοχή άφηνε και τις επόμενες χεριές, πριν απομακρυνθεί και δημιουρ-



Τα εργαλεία του θερισμού. Δρεπάνια και παλαμαριές.

γήσει καινούργιο σωρό. Αυτό το μικρό σύνολο αποτελούσε το λεγόμενο *δρομί*. Πίσω από τον κάθε θεριστή σχηματιζόταν μια σειρά από δρομιά.

Από τη δεύτερη μέρα άρχιζε το δέσιμο. Πολλά δρομιά μαζί σχημάτιζαν ένα *δεμάτι*. Το δέσιμο γινόταν με τα λεγόμενα «*διματ'κά*», τα *δεματικά*. Ήταν *καλαμιές βρίζας*, που είχε θεριστεί νωρίτερα. Οι *καλαμιές* της, που ήταν πολύ ψηλότερες από εκείνες του σταριού, έμπαιναν αποβραδής στο νερό για να μαλακώσουν. Ύστερα έπιαναν ένα μικρό *δεματάκι* από αυτές, ας πούμε γύρω στις τριάντα με σαράντα και τις έδεναν με άλλες τόσες από την πλευρά των σταχυών. Έτσι το μήκος τους σχεδόν διπλασιαζόταν και αυτό αποτελούσε το *δεματικό*. Το δέσιμο γινόταν πολύ πρωί με τη δροσιά, για να μην πέφτουν κάτω σπόροι από τα στάχυα.

Όταν σε ένα χωράφι ολοκληρωνόταν το δέσιμο, ακολουθούσε το *στάβιασμα*. Επειδή τα *δεμάτια* θα έμεναν για μεγάλο διάστημα στο χωράφι, μέχρις ότου ο γεωργός ολοκληρώσει το θερισμό και στα υπόλοιπα κομμάτια, *μάζευαν* τα *δεμάτια* και τα τοποθετούσαν σε διάφορα σημεία του χωραφίου, *σχηματίζοντας* τις λεγόμενες *στάβες*, που μπορεί να τις φανταστεί κανείς σαν συνεχόμενα τρία και περισσότερα ήτα [Η] κεφαλαία, *κολλημένα* μεταξύ τους.

Το επόμενο στάδιο, μετά το θερισμό και το *στάβιασμα*, ήταν η μεταφορά των *δεματιών* στο χώρο όπου θα γινόταν ο *αλωνισμός*. Ο λόγος πάντοτε για τις αρχαίες μορφές *σποράς*, *θερισμού*, *αλωνισμού*, πριν κάνουν στα μέρη μας την εμφάνισή τους οι διάφορες *μηχανές*, που θα ανατρέψουν κάθε τι το παραδοσιακό και θα φέρουν επανάσταση, ευτυχώς *ειρηνική*, στην *καλλιέργεια* της γης.

Θα κάνουμε τώρα *αμέσως* λόγο για το *αλώνι*, για τον τρόπο *μεταφοράς* των *δεματιών*, για τον τρόπο *τοποθέτησής* τους δίπλα στο *αλώνι* και μετά θα αναφερθούμε στον ίδιο τον *αλωνισμό*.

Το μέγεθος του *αλωνιού* το καθόριζε ο γεωργός *ανάλογα* με τα *στρέμματα* και το *πλήθος* των *δεματιών*. Το *αλώνι* γινόταν *έξω* από το χωριό, σε χώρο *εντελώς* *ξέφωτο*, στην *νότια* *πλευρά*, εκεί όπου ο *απογευματινός* *καλοκαιρινός* *νοτιάς* *φυσούσε* *ελεύθερα*, *δυνατά* *όχι* *τόσο* *ή* *μόνο* *για* *να* *δροσίζει* *τα* *ψημένα* *ανθρώπινα* *πρόσωπα*, *αλλά* *κυρίως* *για* *να* *βοηθάει* *στη* *διαδικασία* *του* *αλωνισμού* *και* *συγκεκριμένα* *στο* *εύκολο* *λίχνισμα* *του* *γεννήματος*. Πρώτο βήμα ήταν να *σημαδευτεί* ο *τόπος*, να *καθαριστούν* *τα* *χόρτα* *με* *τις* *τσάπες* *ή* *ν'* *αφήσουν* *να* *διανυκτερεύσει* *ένα* *κοπάδι* *πρόβατα*



*Αλωνισμός με βόδια στην Αίγυπτο το 1450 π.Χ.,
με άλογα στο Παλιοχώρι το 1950.*

κάποιες νύχτες εκεί και με τα κάτουρα και την κοπριά να τα κάψουν.

Δίπλα ακριβώς από το αλώνι, ανατολικά και δυτικά, γινόταν οι θημωνιές. Η κατασκευή της θημωνιάς ήταν τέχνη. Έπρεπε να υπολογιστούν σωστά και με πρακτικό τρόπο πόσα δεμάτια θα έπαιρνε η κάθε μια και ποιο θα ήταν το ύψος της. Το σχήμα μπορούσε να είναι τετράγωνο, στρογγυλό, ορθογώνιο, ανάλογα με την αισθητική ή τη γνώση του καθενός. Το ύψος έφτανε αρκετές φορές τα 10-12 μέτρα. Θυμούμαι σαν τώρα την εντύπωση που προκαλούσαν αυτοί οι όγκοι, όταν τους βλέπαμε από μακριά μέσα στον κάμπο, από όπου έλειπαν άλλα εμπόδια. Είχες περίπου την αίσθηση που σου προκαλεί η θέα των Πυραμίδων της Αιγύπτου!

Το χτίσιμό τους ήταν όμοιο με εκείνο της οικοδομής. Τοποθετούσαν το

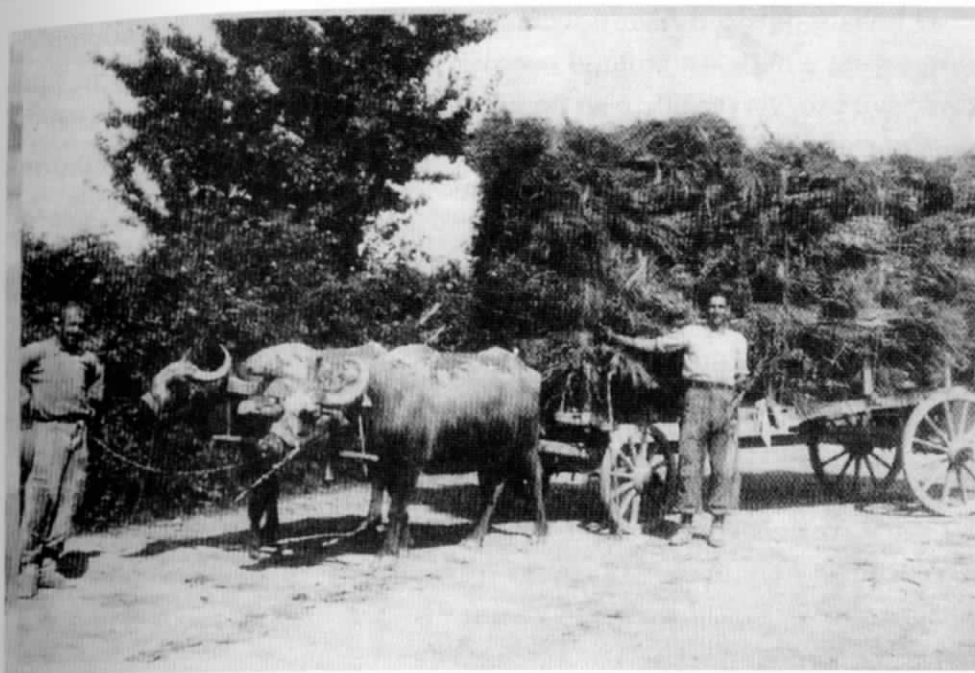
πρώτο δεμάτι, το αγκωνάρι και ύστερα προχωρούσαν στα υπόλοιπα, με τον απαράβατο κανόνα, τα στάχνα, με τον πολύτιμο καρπό να βρίσκονται πάντοτε προς τα μέσα, σκεπασμένα, ώστε να προστατεύονται από τη βροχή. Το αποτελείωμα στο επάνω μέρος είχε πάντοτε μεγάλη κλίση, σαν κάτι σπύτια από βόρειες χώρες, στα οποία το τέλος της σκεπής απέχει πολλά μέτρα από την κορυφή της. Στο τέλος έπαιρνε ο τεχνίτης ένα σταυρό φτιαγμένο από αγριολούλουδα της εποχής (αγιάννηδες, σπαθολούλουδα) και στάχνα και τον τοποθετούσε στην κορυφή της θημωνιάς. Με την ολοκλήρωση της κατασκευής η νοικοκυρά έφερε τη στάμνα με το νερό και έριχνε γύρω-γύρω από την θημωνιά πάνω στα στάχνα για να πέφτει το μπερικέτι όπως τρέχει το νερό από την στάμνα. Η στεγανότητα της θημωνιάς ήταν τόσο καλή, ώστε μπορούσε να μείνει για έναν ολόκληρο χρόνο, χωρίς να επιτρέπει το πέρασμα του βρόχινου νερού στο εσωτερικό της.

Εκείνο που τους φόβιζε ήταν η φωτιά. Ζημιά επίσης μπορούσε να προκληθεί από κάποια δεμάτια υγρά που μπορούσαν να μεταδώσουν τη μούχλα και στα γειτονικά.

Ο έμπειρος γεωργός, που είχε περάσει όλα τα δεμάτια από το χέρι του, μπορούσε να υπολογίσει με αρκετή προσέγγιση τη σοδειά που θα έπαιρνε.



Θημωνιές, κάπου στη Θεσσαλία.



Μελίκη 1950. Το βάλαμαξο διαμορφωμένο σε «παμπόρι», φορτωμένο δεμάτια.

Καμιά φορά για μεγαλύτερη σιγουριά ζύγιζε μερικά δεμάτια.

Και φτάνουμε στον αλωνισμό, που αποτελεί την κορύφωση της όλης διαδικασίας η οποία άρχιζε ένα πρωινό του περασμένου Οκτωβρίου με τη σπορά. Είναι η ώρα της αλήθειας, η στιγμή που θα μετρήσει ο ζευγαράς και η φάμιλία του τους κόμπους του ιδρώτα τους.

Για τον αλωνισμό απαιτούνταν ένα ζευγάρι ζώα, για την περίπτωση προτιμότερα τα άλογα, χωρίς να αποκλείονται ούτε τα βόδια ούτε τα βραδυκίνητα βουβάλια. Χρειαζόταν ακόμα μια *δοκάνη* ή *ντουκάν'*, όπως τη λέγαμε στο ιδίωμά μας, στην οποία θα αναφερθούμε λίγο παρακάτω, κι ακόμα μια σειρά από μικρότερα εργαλεία, όλα ξύλινα και αυτοσχέδια, που σημαίνει κατασκευασμένα από τον ίδιο το γεωργό ή κάποιον πιο επιδέξιο, πάνω σε πρότυπα όμως αρχαία, γι' αυτό και απαράλλαχτα από όποια χέρια και αν έβγαιναν. Θα κάνω παρακάτω ιδιαίτερο λόγο για μερικά από αυτά. Χρειαζόταν όμως και κάτι ακόμα, μόνο που αυτό ξέφευγε από την ανθρώπινη εξουσία. Ήθελε καλοκαιρία μέρα – νύχτα και το γιόμα ένα ήπιο αεράκι, μian αύρα τόσο δυνατή όσο να μπορεί να ξεχωρίζει τον καρπό από τις καλαμιές και τα κότσαλα, όταν ο αλωνιστής θα λιχνούσε (ή λίχνιζε) τον αλωνισμένο λόζο, τη μάζα των τριμμένων καλαμιών και σταχυών.

Ο Ιούλιος μήνας, ο Αλωνάρης των χρόνων εκείνων, ήταν και παραμένει ένας μήνας καυτός, με καθαρό ουρανό, με ελάχιστες βροχές, ενώ τις βραδινές ώρες το χέι συνήθειο να δροσίζει λίγο τουςπραγανισμένους ανθρώπους της υπαίθρου με την ευλογημένη νοτιά, φερμένη κατευθείαν από την πλατιά θάλασσα. Αυτές ήταν οι ιδανικές συνθήκες για τον αλωνισμό. Ζέστη, ξηρασία, αναβροχιά, αύρα. Αυτές ευχόταν και προσευχόταν ο γεωργός να επικρατήσουν σε όλη τη διάρκεια της τελικής του προσπάθειας, που κάποτε για να ολοκληρωθεί χρειάζονταν δυο και παραπάνω εβδομάδες.

Όταν όλα ήταν έτοιμα, έκαναν το σταυρό τους και άρχιζαν να τραβούν δεμάτια από τη θημωνιά. Τα έριχναν μέσα στ' αλώνι, με τον σβανά, ένα είδος κολοκοτρωναίικου σουγιά, έκοβαν τα δεματικά και τα σκορπούσαν ομοιόμορφα, κάνοντας ένα στρώμα από στάχυα και καλάμιές, πάχους 30-40 εκατ. Αρχικά έβαζαν μέσα το ζευγάρι που θα τραβούσε την δοκάνη ελεύθερα να το πατήσει. Στη συνέχεια ζευόταν το ζευγάρι, δυο άλογα ή δυο βουβάλια ή και διαφορετικά ζώα, όπως ένα βόδι με ένα γαϊδούρι και περιφέρονταν επάνω στο αλώνι με τη δοκάνη ελεύθερη, χωρίς βάρος. Ύστερα



Η ίδια εργασία, το λίχνισμα, επάνω, τη δεκαετία του 1950, κάτω, στα μέσα περίπου της δεύτερης χιλιετίας π.Χ.



Το κοσκίνισμα του σταριού με δερμόνι (δερμόνισμα).

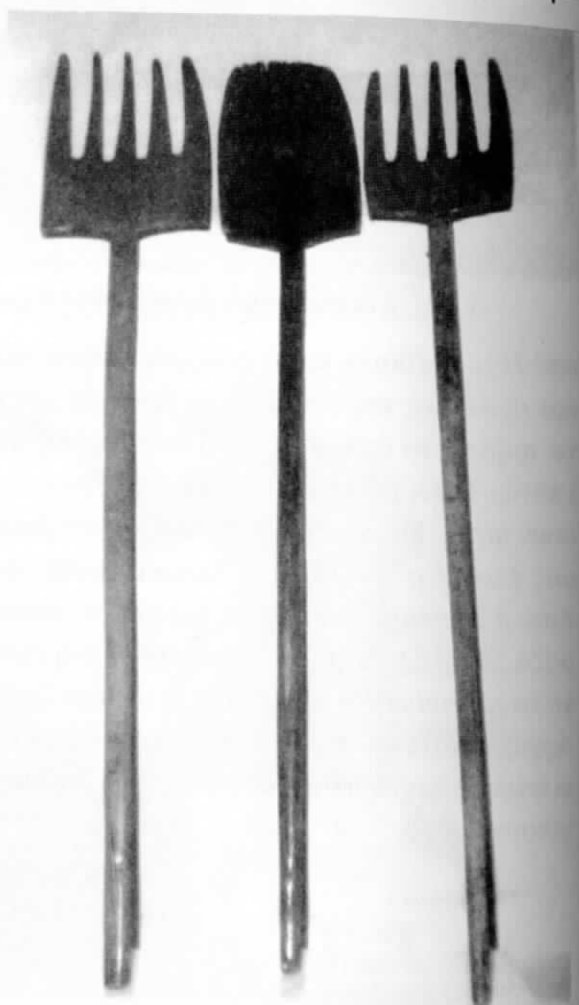
από λίγο ανέβαινε και ο γεωργός επάνω για να πέσει περισσότερο βάρος και οι πέτρες της δοκάνης να θρυμματίζουν πιο εύκολα την καλαμιά και να τρίβουν το στάχυ. Σ' αυτή ακριβώς τη στιγμή ανέβαιναν και τα παιδιά επάνω. Όσοι έχουν βιώσει αυτό το γεγονός, πιστεύω πως δεν θα το ξεχάσουν ποτέ. Ήταν μεγάλη η χαρά να ανεβαίνουμε πάνω στη δοκάνη και ας μας έκαιγε ο ήλιος. Η διαδικασία αυτή κρατούσε αρκετό χρόνο, μέχρις ότου ο ζευγαράς έκρινε ότι έπρεπε να αναποδογυρίσει τη θρυμματισμένη μάζα. Έβγαζε το ζευγάρι και τη δοκάνη έξω, έπαιρνε το δικράνι και έφερνε τα επάνω κάτω. Η δοκάνη περνούσε ξανά μέσα και τα καημένα τα ζώα άρχιζαν πάλι να διαγράφουν τους ατελείωτους κύκλους, μέχρις ότου όλος ο καρπός ξεχωρίσει από τα στάχυα και κομματιστούν οι καλαμιές για να γίνουν άχυρο.

3.4. Αλωνισμός με δοκάνη

Στο επόμενο στάδιο άρχιζε η προσπάθεια διαχωρισμού του καρπού από τις καλαμιές. Βέβαια, μια πρώτη επιλογή γινόταν αυτόματα, καθώς το σιτάρι, που ήταν βαρύτερο έπεφτε κάτω, ενώ τα ελαφρύτερα άχυρα έμεναν στην επιφάνεια. Αξιοποιώντας αυτό το πράγμα ο γεωργός μάζευε με τη δίχαλη ή τρίχαλη δικράνα τα επιφανειακά άχυρα έξω, προς τη βόρεια πλευρά του αλωνιού, ενώ στη νότια συγκέντρωνε τον καρπό. Με τη τσουγκράνα, ένα εργαλείο με πολλά πυκνά, αλλά κοντά δόντια μάζευε από την επιφάνεια του σωρού όσες καλαμιές ακόμα μπορούσε και ύστερα, χρησιμοποιώντας το ξυλόφκναρο και το ξυλαμίδι μάζευε το σάρι στη νότια πλευρά.

Τώρα ήταν η ώρα να αρχίσει το λίχνισμα. Απαραίτητο στοιχείο, όπως αναφέραμε, το αεράκι. Που δεν έπρεπε να είναι πολύ χαμηλό, γιατί τότε δεν ήταν αποτελεσματικό, αλλά ούτε και ιδιαίτερης σφοδρότητας, γιατί τότε παρέρσυρε μαζί με τα ελαφριά και τα βαριά προϊόντα του αλωνισμού. Ευτυχώς, ο κανόνας ήταν να μην υπάρχουν ακρότητες.

Για το λίχνισμα απαραίτητα εργαλεία ήταν το ξυλόφκναρο, με την πλατιά και κάπως κυρτή επιφάνεια και το καρπολόι, που ήταν περι-



*Εργαλεία λιχνίσματος.
Καρπολόγια, οδοτωτό, ξυλόφκναρο.*

που όμοιο με το ξυλόφκβαρο, αλλά στην άκρη έφερε πλατιά «δόντια». Το λίχνισμα του σταριού, εκτός από κοπιαστική εργασία, που δεν επέτρεπε διακοπή, χρειαζόταν και επιδεξιότητα στο πάρσιμο του καρπού, αλλά και στο πέταγμά του στον αέρα. Λιχνιστές συνήθως ήταν δυο και ο καθένας διάλεγε τη θέση που του ταίριαζε.

Παίρνοντας αρκετή ποσότητα σταριού από την άκρη του σωρού, την πετούσαν προς τα πάνω, όσο ψηλότερα μπορούσαν, όχι όμως στο ίδιο σημείο, αλλά δίπλα, δημιουργώντας έναν δεύτερο σωρό με λιγότερα άγανα και κότσαλα. Καθώς λιχνιζόταν το σάρι, τα σκύβαλα, τα άγανα και το λισβό τα παρέσυρε ο αέρας πιο πέρα.

Αυτό ήταν το πρώτο χέρι. Σίγουρα έπρεπε να επαναληφτεί δυο και τρεις φορές το λίχνισμα, μέχρις ότου γίνει αυτό που λέει η παροιμία, να καθαρίσει η ήρα από το σάρι. Η οποία ήρα είναι φυτικό ζιζάνιο, που όταν το τρώνε οι άνθρωποι και τα ζώα μεθάνε!

Ούτε όμως με τα απανωτά λιχνίσματα θεωρούνταν το καθάρισμα του σταριού ολοκληρωμένο. Για να συμβεί αυτό έπρεπε να γίνει μια ακόμα κοπιαστική δουλειά, το δερμόνισμα. Η εργασία παίρνει το όνομά της από το δερμόνι, ένα είδος μεγάλου κόσκινου, το τύμπανο του οποίου ήταν δερ-



Λιχνιστική μηχανή χειρός.

μάτινο. Μάλιστα για να είναι περισσότερο ανθεκτικό γινόταν, κατά προτίμηση, από βουβαλίσιο δέρμα.

Ο καλύτερος τρόπος για το κοσκίνισμα ήταν να κρατούν το δερμόνι δυο άτομα και ένα τρίτο να ρίχνει μέσα το υλικό. Αν τα άτομα ήταν μόνο δυο, τότε έμπηγαν στο σωρό με το στάρι, το καρπολόι με τα δάκτυλα προς τα πάνω, έδεναν την μια άκρη του κόσκινου στο δάκτυλο από το καρπολόι και την άλλη άκρη την κρατούσε ο γεωργός, ενώ ένα δεύτερο άτομο έριχνε συνεχώς από τον ακοσκίνιστο σωρό στάρι μέσα στο δερμόνι. Τώρα μόνο, το προϊόν του πολύμηνου μόχθου ήταν έτοιμο να μετρηθεί, να μπει στα σακιά για να φτάσει στην ασφάλεια του κοφινιού.

Μιλούμε για μέτρημα και όχι για ζύγισμα. Το μέτρημα γινόταν με δυο τρόπους. Ο πιο ακριβής ήταν αυτός με την *κούτλα*. Η *κούτλα* ήταν ένα ξύλινο δοχείο, που το περιεχόμενό της ζύγιζε δώδεκα οκάδες (1 οκά = 1280 γραμ.). Ο δεύτερος χρησιμοποιούνταν κυρίως για να πάρει το μερίδιό του ο μπέης, χριστιανός ή Τούρκος. Συμμάζευαν το σωρό του σταριού όσο μπορούσαν, έμπηγαν στη μέση ένα κοντάρι πάνω στο οποίο υπήρχε μια αριθμημένη κλίμακα και κάπως έτσι χοντρικά υπολόγιζαν την ποσότητα, παίρνοντας ο καθένας ό,τι του αναλογούσε.

Το μερίδιό του το σάκιαζε ο νοικοκύρης και το ίδιο βράδυ το μετέφερε σε κάποιο προστατευμένο ανοιχτό χώρο του σπιτιού, προτού το μαζέψει στ' αμπάρια και στα κοφίνια, τα οποία είχαν καθαριστεί, τα δεύτερα μάλιστα είχαν απολυμανθεί με ασβέστη.

3.5. Τα αμπάρια



Οι κοφίνες.

Στο σημείο αυτό θ' ανοίξουμε μια παρένθεση και θ' ασχοληθούμε με τους χώρους εκείνους στους οποίους οι γεωργοί αποθήκευαν και προστάτευαν, ανάλογα με το είδος, τα προϊόντα, ζωικά και φυτικά.

Όσοι γεννήθηκαν τις δυο-τρεις τελευταίες δεκαετίες του περασμένου αιώνα, σίγουρα δεν πρόλαβαν να δουν και να ζήσουν τη μορφή του παλιού νοικοκυριού στον τόπο μας. Ο λόγος βέβαια για το νοικοκυριό στο χωριό. Για τις εγκαταστάσεις που όφειλε να έχει κάθε υποστατικό, για να μπορεί να καλύπτει τις ανάγκες του, που ήταν πολλές.

Σχετικά με τα διάφορα οικήματα αναφερθήκαμε σε άλλο σημείο και δεν θα επανέλθουμε. Εδώ θα γίνω λίγο πιο αναλυτικός για τους αποθηκευτικούς χώρους, που ήταν αναγκαίοι.

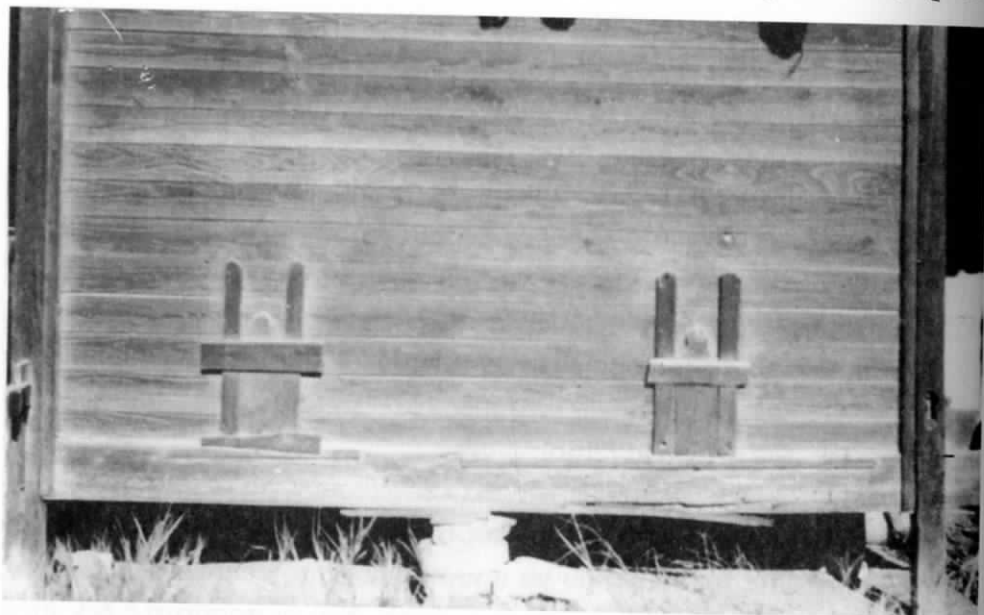
Υπήρχαν προμήθειες που έπρεπε να επαρκέσουν για ολόκληρο το χρόνο. Έτσι, παραδείγματος χάρη, καθώς ο αλωνισμός γινόταν μια φορά το χρόνο, έπρεπε τα προϊόντα του να κρατηθούν ως τον επόμενο αλωνισμό, ως τον Ιούλιο-Αύγουστο του επόμενου έτους. Και οι ποσότητες δεν ήταν

μικρές ούτε σε βάρος ούτε σε όγκο. Και είναι λογικό. Η οικογένεια ήταν πολυπρόσωπη. Συγκατοικούσαν απαραίτητα δυο και τρεις γενιές. Χώρια ότι τα παιδιά τα έδινε ο θεός απλόχερα. Κοντά όμως στους ανθρώπους πρέπει να συνυπολογίζουμε και τους άλλους συγκατοίκους, τα ζώα. Ο νοικοκύρης όφειλε με το ίδιο ενδιαφέρον να κάμνει κουμάντο και για τη δική τους διατροφή. Στα κάθε μορφής αμπάρια και λοιπούς αποθηκευτικούς χώρους συγκεντρώνονταν και φυλάγονταν και τα δικά τους μερίδια.

Έτσι, όταν καθιερώθηκε να γίνεται το αλώνισμα μέσα στα οικόπεδα με την πατόζα, ο σωρός του άχυρου που προέκυπτε ήταν ένας αληθινός λοφίσκος. Όλο αυτό το πολύτιμο υλικό, για τη διατροφή των ζώων το χειμώνα, έπρεπε να μεταφερθεί μέσα στον αχυρώνα. Το ίδιο ήταν αναγκαίο να γίνει με την αποθήκευση του σιταριού, του κριθαριού και της βρόμης.

Θέλω στο θέμα του άχυρου να σταθώ λίγο περισσότερο. Αποτελούσε, όπως είπαμε, τη βασική τροφή των μεγάλων ζώων. Ήταν τόσο απαραίτητο, όσο και το αλεύρι για τον άνθρωπο. Και βέβαια, σιτάρι ή καλαμπόκι για άλεσμα μπορούσε να βρει κανείς στην αγορά, άχυρο όμως ποτέ. Η έλλειψή του θεωρούνταν πραγματικά αδιανόητη.

Η μεταφορά του μέσα στον τεράστιο χώρο του αχυρώνα- εμείς τη λέγαμε η αχυρώνα- αποτελούσε μια μικρή οδύσσεια. Δεν ήταν μόνο ο κόπος. Το μεγάλο πρόβλημα ήταν η σκόνη. Η σκόνη που έφραζε τα ρουθούνια, ερέθι-



Το ξύλινο αμπάρι, η κάσα.

ζε και κοκκίνιζε τα μάτια, έφερε δύσπνοια σε ανθρώπους, ακόμα και στα ζώα. Τα άκουγε κανείς να «φρουμάζουν», να εκπνέουν δηλαδή με δύναμη και να βγαίνει από τις μύτες τους πηχτή μάζα σκόνης. Η μεταφορά γινόταν μόνο πολύ πρωινές και βραδινές ώρες, με τη δροσιά, αφού τις υπόλοιπες η ανυπόφορη ζέστη έκαμνε την εργασία αδύνατη.

Το κουβάλημα γινόταν ως εξής: Έζευαν στο ζυγό δυο βάλια ή βόδια. Από τη μεσόζευλα, από τον άξονα δηλαδή που υπήρχε στη μέση του ζυγού έδεναν μια σπαρτίνα, ένα χοντρό σκοινί με δυο στελέχη. Από το ίδιο σημείο ξεκινούσε και ένα τρίτο σκοινί, πιο λεπτό αυτό. Τη χρησιμότητά του θα τη δούμε παρακάτω. Η άκρη από το κάθε στέλεχος κατέληγε σε ένα σανίδι, το λεγόμενο *σβαρνός'λου* (= *σβαρνόξυλο*). Το σανίδι αυτό, που θεωρούνταν πιο βολικό, όταν μπορούσε να έχει μια καμπυλότητα, είχε δυο μέτρα περίπου μήκος, και περί τους εικοσιπέντε πόντους πλάτος. Εννοείται πως όφειλε να είναι ενισχυμένο, γιατί οι πιέσεις που θα δεχόταν, θα ήταν μεγάλες. Σχηματιζόταν λοιπόν με τα σκοινιά και το σανίδι ένα τρίγωνο. Μέσα σε αυτό το τρίγωνο στοιβαζόταν όσο το δυνατόν περισσότερο άχυρο. Εμείς τα παιδιά, που βρίσκαμε τη δουλειά (τόσο μας έκοβε!) ιδιαίτερα διασκεδαστική, ήμασταν οι καταλληλότεροι να το πατούμε, ώστε να λιγοστεύει



Ο αχυρώνας, το μεγαλύτερο κτίσμα του νοικοκυριού.

ο όγκος και να περισσεύει η ποσότητα. Όταν το φορτίο ήταν έτοιμο, έπιανε ο πατέρας μας το τρίτο σκοινί, ανέβαινε ο ίδιος επάνω στο σανίδι, έχοντας ανοιχτά τα πόδια, σκαρφαλώνουμε και εμείς τα τελώνια στις πλευρές και τα ζώα έπαιρναν εντολή να ξεκινήσουν. Ο όγκος του άχυρου, παγιδευμένος ανάμεσα στα πλευρικά σκοινιά, το σβαρνόξυλο και τα ανθρώπινα σώματα, έφτανε στο εσωτερικό του αχυρώνα. Εκεί κατεβαίναμε εμείς, το σανίδι ελευθερωνόταν, το σήκωνε ο πατέρας επάνω, τα ζώα έκαμναν στροφή και ξανασηόνταν πάλι στην αφετηρία για νέο φόρτωμα. Εννοείται ότι μέσα στον αχυρώνα υπήρχε άλλο άτομο, το οποίο έσπρωχνε με το δικράνι το άχυρο να απλωθεί σε όλο το χώρο και συγχρόνως το πατούσε, ώστε να κατακάθεται. Μεγάλη ήταν η αγωνία μήπως πιάσει καμιά καλοκαιρινή μπόρα και το βρέξει, οπότε υπήρχε κίνδυνος να μουχλιάσει.

Φυσικά, παλιότερα ακόμα, όταν ο αλωνισμός γινόταν με τη δοκάνη έξω από το χωριό, τα πράγματα ήταν πολύ χειρότερα. Η μεταφορά του άχυρου γινόταν με το *καλαμωτό*, (ένας πλοκός ύψους περίπου δυο μέτρων, που προσαρμοζόταν επάνω στο αμάξι, είχε μια καμπυλότητα στο μπροστινό μέρος και ήταν ανοιχτός στο πίσω), που σημαίνει ότι είχε διπλάσιο κόπο. Να το φορτώνεις, να το μεταφέρεις, να το ξεφορτώνεις και να το προωθείς στο εσωτερικό του αχυρώνα.

Αυτονόητο είναι πως και στη μια και στην άλλη περίπτωση, ούτε τα κότσαλα ούτε τα σπασμένα και λισβά σπυριά εγκαταλείπονταν. Τα μάζευαν και τα έπαιρναν όλα, τροφή πρώτης τάξεως για τα πουλιά της αυλής και τα πρόβατα.

Πάντως, μια από τις επόμενες μέρες μια ποσότητα από το καινούργιο μπερικέτι έφτανε στο μύλο για άλεσμα. Η νοικοκυρά έκαμνε πίτες και τις μοίραζε στη γειτονιά για να δεχτεί τις ευχές να είναι «καλουξουδιασμένου του γέννημα».

Ας γυρίσουμε όμως στην αποθήκευση των σιτηρών.

Τα προϊόντα αυτά δεν αποθηκεύονταν αμέσως μετά τον αλωνισμό. Έπρεπε πρώτα να απλωθούν κάπου σε ένα πάτωμα, να μείνουν εκεί για αρκετές μέρες, να ανακατεύονται συχνά, ώστε να αποβάλουν όλη την υγρασία τους. Μετά τη διαδικασία αυτή έπρεπε να πάρουν τη θέση τους στα αμπάρια, τουλάχιστον οι ποσότητες που ήταν απαραίτητες για τις ανάγκες της χρονιάς.

Στα παράσπιτα, στα κοφίναριά, ακόμα και κάτω από το σκέπαστρο του



Ο κοτουρός, που στεγάζει και τις κοφήνες.

κοτσιρού ή του αχυρώνα υπήρχαν δύο ειδών αποθηκευτικοί χώροι. Τα σανιδένια αμπάρια και οι κοφήνες. Τα σανιδένια ήταν μεγάλες ξύλινες κάσες, καλά σκεπασμένες στο επάνω μέρος, με ένα άνοιγμα στο κάτω που το έκλεινε μια συρόμενη πορτούλα. Η χωρητικότητά τους έφτανε τα 4-5 κυβικά μέτρα, και ήταν τα ασφαλέστερα. Τα προτιμούσαν για το αλεύρι ή για το σιτάρι που προοριζόταν για ψωμί. Ήταν χειροποίητες, οι επιδέξιοι νοικοκυραίοι τις κατασκεύαζαν μόνοι, οι υπόλοιποι κατέφευγαν στους μαραγκούς.

Οι κοφήνες ήταν καμωμένες με πλοκό. Κατασκεύαζαν μια πλατιά ξύλινη βάση, στις άκρες της άνοιγαν τρύπες και τοποθετούσαν κατακόρυφες χοντρές βέργες γύρω από τις οποίες άρχιζαν να πλέκουν τον πλοκό. Τα βεργιά έπρεπε να είναι χοντρά, το πλέξιμο σφιχτό, ώστε να είναι το όλο έργο ανθεκτικό. Όσο προχωρούσαν προς τα επάνω η διάμετρος της κοφήνας μεγάλωνε, ώστε έπαιρνε κατά κάποιον τρόπο το σχήμα του αντεστραμμένου χωνιού του παλιού γραμμόφωνου. Όταν ολοκληρωνόταν αυτή η διαδικασία, ακολουθούσε το δεύτερο στάδιο. Το εσωτερικό αλείφονταν με παχύ στρώμα λάσπης, ενισχυμένης με άχυρο. Η εργασία αυτή επαναλαμβάνονταν ανά δεύτερη με τρίτη χρονιά, ώστε η εσωτερική επιφάνεια να παραμένει πάντοτε λεία.

Για το χώρο όπου αποθηκεύονταν οι ρόκες του καλαμποκιού, τον κοιτο-
ρό, γίνεται λόγος σε άλλο σημείο.

Ένα νοικοκυριό όμως πρέπει να διαθέτει και μικρότερα σκεύη για να
αποθηκεύει και άλλα είδη διατροφής. Υπήρχαν για το σκοπό αυτό τα μι-
κρότερα βαρελάκια, τα καδιά και τα κάπως μεγαλύτερα, υπήρχαν οι γκα-
ζοτενεκέδες, υπήρχαν επίσης και οι χρούπες, οι κ'λίστρες (= κυλίστρες),
τα τσ'κάλια (= τσουκάλια), όλα πήλινα, που διαφοροποιούνταν κάθε φορά
τα ονόματά τους, ανάλογα με το μέγεθος του καθενός. Εκεί φύλαγαν τα
προζύμια – χώρια για το ψωμί και χώρια για τις λειτουργιές- τα τυριά, τα
βούτυρα, τις λίγδες, τους καβρουμάδες, τα τουρσιά, αλλά και τα όσπρια, το
σουσάμι, τα παστωμένα κρέατα και ψάρια.

Είπαμε. Οι συνθήκες επέβαλλαν νοικοκυροσύνη, προνοητικότητα, πρό-
γραμμα. Την έλλειψη πρόνοιας οι τσαπατσούληδες την πλήρωναν ακριβά,
μέχρις ότου τα παθήματα γινόταν, συνήθως, μαθήματα.

3.6. Παλιά γεωργικά εργαλεία.

3.6.1. Το ξύλινο αλέτρι

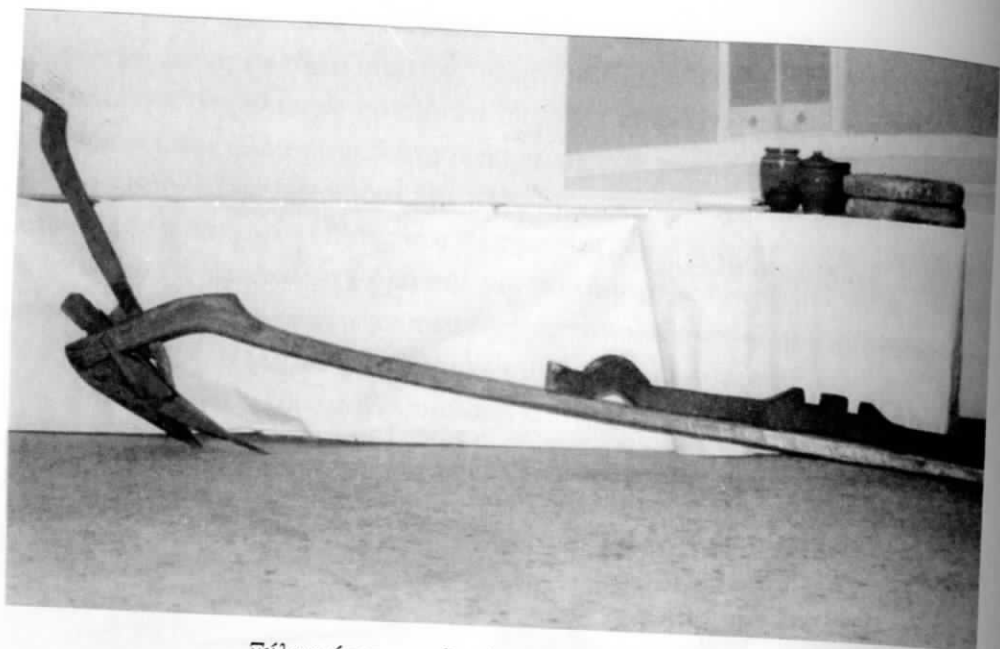


Τύπος ξύλινου άροτρου, συρόμενου από άλογα.

Πριν κλείσουμε οριστικά το κεφάλαιο αυτό του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας, σποράς, θερισμού και λοιπά, θα κάνουμε μια αναφορά στα βασικότερα εργαλεία που αποτελούσαν, μαζί με τα ζώα, τους απαραίτητους βοηθούς και συνεργάτες του ζευγαρά.

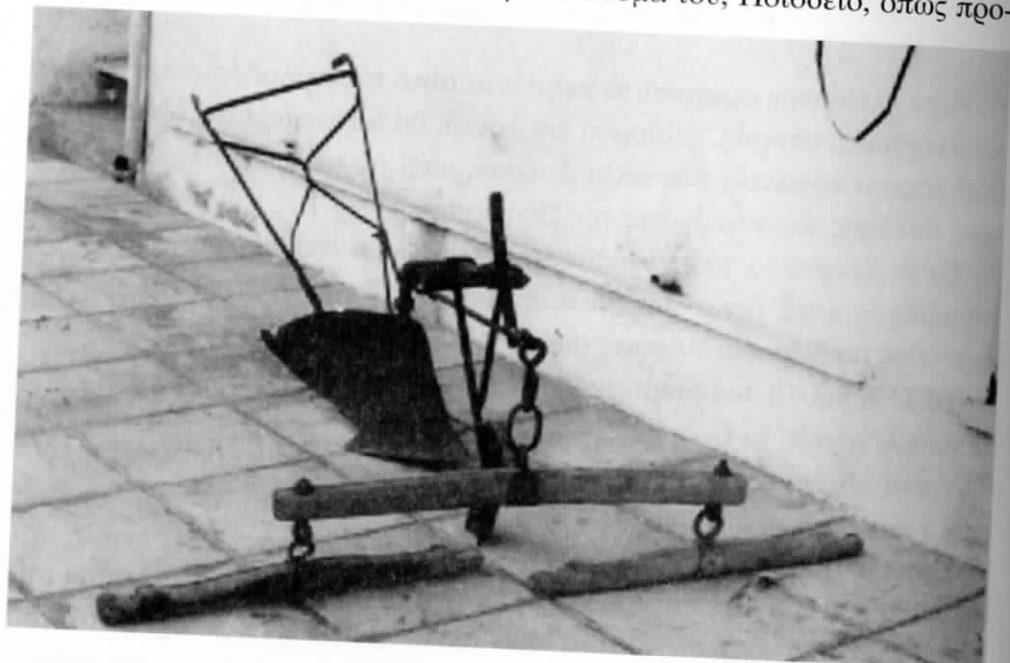
Τα περισσότερα τα ονομάσαμε απλώς ή τα περιγράψαμε έστω και αδρομερώς κατά την αναφορά τους μέσα στο κείμενο. Εδώ για ένα δυο από αυτά θα δώσουμε κάποιες συμπληρωματικές πληροφορίες.

Τα λίγα βιβλία που διάβασα για το αλέτρι, το άροτρο των γραμματιζούμενων, λένε πως το εργαλείο αυτό μας έρχεται από πολύ μακριά και γεωγραφικά και χρονικά. Το χρησιμοποίησαν πρώτοι, λένε, οι αρχαίοι λαοί που κατοικούσαν στο σημερινό Ιράκ, στη Μεσοποταμία. Στην αρχή ήταν ένα χοντρό, μυτερό κλαδί δέντρου που το έσερνε μπροστά ένας άντρας και ένας άλλος πίεζε τη μύτη του να χαράζει το χώμα. Αργότερα έδωσαν στο κλαδί αυτό μια καμπυλότητα, ακόμα αργότερα το έκαμαν αρθρωτό, του πρόσθεσαν μια μεταλλική μύτη, το γνωστό υνί, αντικατέστησαν τον άνθρω-



Ξύλινο άροτρο με ζυγό για βόδια ή βουβάλια.

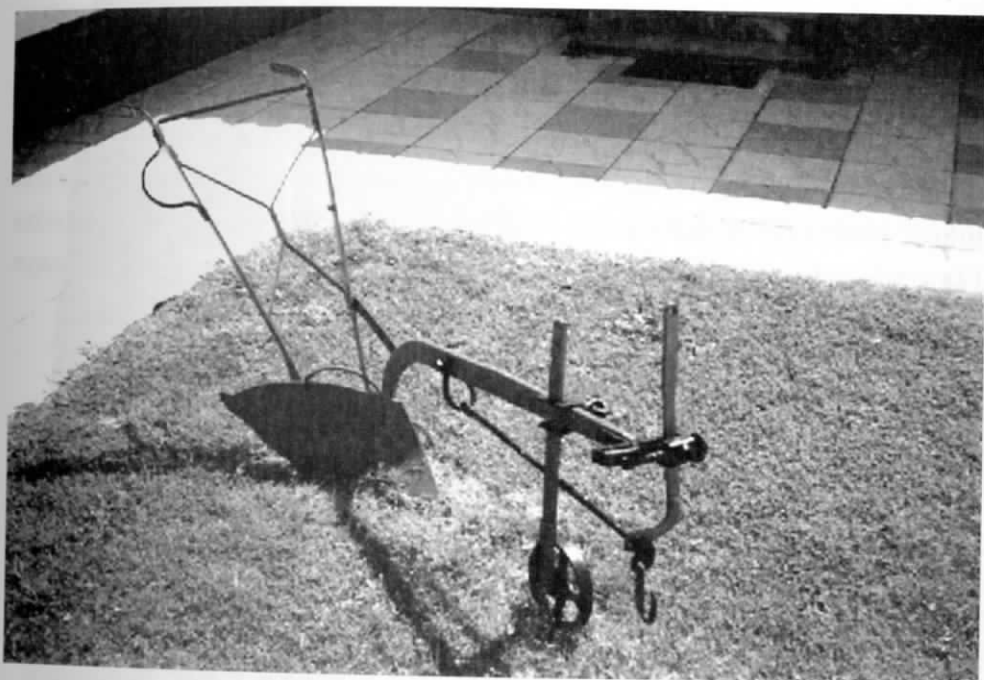
πο με ένα στην αρχή και μετά με δυο βόδια, ώσπου στα ιστορικά χρόνια το βρίσκει ο δικός μας Ησιόδος σχεδόν τελειοποιημένο, το περιγράφει με ακρίβεια και μένει σε μας γνωστό με το όνομά του, Ησιόδειο, όπως προ-



Ο μπλούχος με τα φαλάγγια για το ζέψιμο αλόγων

αναφέραμε. Το άροτρο αυτό θα αρχίσει να παραμερίζεται σιγά-σιγά τις πρώτες δεκαετίες του 20ου αιώνα από το μεταλλικό αλέτρι, το *μπλούχο*, που θα είναι στην αρχή μονός, με ένα χερούλι και αργότερα θα γίνει διπλός. Τελικά το πανάρχαιο αυτό άροτρο θα αποσυρθεί οριστικά και θα αφηθεί, στις περισσότερες περιπτώσεις να σαπίζει σε κάποια γωνιά του οικοπέδου, μέσα στη δεκαετία του σαράντα, ώσπου θα καταστεί μουσειακό είδος και θα περιμαζευτούν τα απομεινάρια του για να αποτελέσουν μάρτυρα μιας εποχής, που έφυγε χωρίς επιστροφή.

Παραμερίζοντας μια σειρά από μικρότερα σε μέγεθος, αλλά όχι σε χρησιμότητα, εργαλεία, θα σταθούμε στη ντοκάνη.



Το σιδερένιο αλέτρι, ο μπλούχος.

3.6.2. Η δοκάνη

Η δοκάνη δεν ανήκει στα αυτοσχέδια εργαλεία. Δεν μπορούσε να την κατασκευάσει ο καθένας. Ήταν έργο ειδικών τεχνιτών των ορεινών χωριών. Οι δοκάνες, που δεν είναι όλες ίσες σε μέγεθος, αποτελούνται από δυο χοντροκομμένες τάβλες, που το μήκος και το πλάτος αποφασίζονται από τον κάθε γεωργό, ανάλογα με το ζευγάρι των ζώων που έχει. Αν ήταν άλογα αδύνατα, αγόραζε μικρή και ελαφριά δοκάνη. Αν είχε βόδια ή βουβάλια αγόραζε το μεγαλύτερο μέγεθος, που το μήκος της έφτανε το 1,80μ. με 85 εκατ. πλάτος. Η πιο μικρή ήταν 1,60 X 0,70 μ. (Στη συλλογή μου υπάρχουν πάνω από δέκα δοκάνες διαφορετικών διαστάσεων.)

Ο τεχνίτης έπαιρνε κορμούς δέντρων- προτιμούσε τα πλατάνια- και τους πελεκούσε με το τσεκούρι στην αρχή, για να φύγουν τα μεγάλα κομμάτια και στη συνέχεια δουλεύοντάς τα με το σκεπάρνι, τους έδινε την απαραίτητη καμπυλότητα στο μπροστινό μέρος, που ήταν απαραίτητο.

Αφού οι τάβλες έπαιρναν το κανονικό σχήμα, τις



Η δοκάνη ή ντοκάνη.

ένωνε με διάφορους τρόπους, ώστε να παραμένουν σταθερά ενωμένες μεταξύ τους. Πρώτα-πρώτα τις ένωνε με ξύλινους πύρους από σκληρά ξύλα, ριζίσια, που έφτιαχνε ο ίδιος. Κάρφωνε ακόμα στο πάνω μέρος της καμπύλης ένα χοντρό καδρόνι και σ' αυτό άνοιγε μια τρύπα για να περνάει η αλυσίδα με την οποία την έσερναν τα ζώα. Τέλος, στο πίσω μέρος, λίγα εκατοστά από το τέλος, κάρφωνε ακόμη ένα καδρόνι, για μεγαλύτερη σταθερότητα. Άμα τελείωνε η συναρμολόγηση, την τοποθετούσε μέσα σε νερό, στο πηγάδι ή σε μια στέρνα και εκεί την άφηνε αρκετό χρόνο για να φουσκώσει το ξύλο.

Όταν διαπίστωνε πως ήταν έτοιμο, τότε έπαιρνε ένα κοπίδι και με το σφυρί άνοιγε στο κάτω μέρος τρύπες. Εκεί τοποθετούσε τις ειδικές, κοφτερές πέτρες (πυριτόλιθους), με πρόελευση από τη Σαντορίνη. Ήταν ακριβώς τα μέσα τα οποία είχαν ως προορισμό να κόβουν το σανό, να τρίβουν τα στάχυα για να ξεχωρίζει ο καρπός.

Τώρα πια άφηνε τη δοκάνη έξω στον αέρα και στον ήλιο να ξεραθεί και να σφίξουν οι πέτρες ανάμεσα στα ανοίγματα. Έτσι τις σταθεροποιούσε και έμεναν πάνω της για αρκετά χρόνια. Παρόλα αυτά, όταν με τον καιρό και την πολλή χρήση έφευγαν αρκετές από αυτές, ο γεωργός πήγαινε τη δοκάνη στο σιδερά και εκείνος τοποθετούσε στη θέση του σιδερένιες λάμες, πριονωτές.

4. Η μηχανή στην υπηρεσία της γεωργίας

4.1. Οι πρώτες μηχανές : Θεριστική, Σπαρτική, Τρακτέο



*Ιππήλατη θεριστική μηχανή, συρόμενη από 4 άλογα.
Οικογένεια Ν. Ζαφειρόπουλου, Κορυφή.*

Το μέσον του 20ου συμπίπτει για την Πατρίδα μας με το τέλος όλων των θερμών πολεμικών περιπετειών. Μαζί του αρχίζει μια μακρά ειρηνική περίοδος, η οποία, παρά τα διαλείμματα κάποιων εσωτερικών αναταράξεων, συνεχίζεται ως τις μέρες μας και ευχόμαστε να μη διακοπεί ποτέ πια.

Είναι ακριβώς η εποχή, κατά την οποία αρχίζουν να συμβαίνουν πολλές αλλαγές, πρώτα στον οικονομικό τομέα, ο οποίος, ως παντοδύναμος, επηρεάζει και παρασύρει στο δικό του ρυθμό και τις υπόλοιπες πλευρές της ζωής. Γι' αυτές κάνουμε λόγο σε άλλα σημεία και δεν θα επανέρθουμε εδώ. Εκείνο με το οποίο θα καταπιαστούμε τώρα είναι η εμφάνιση της μηχανής,

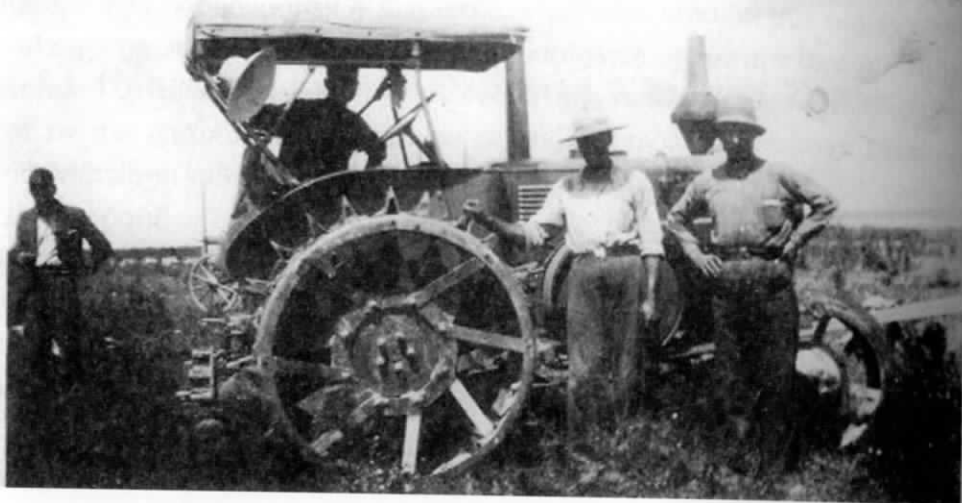
η είσοδος της στη σφαίρα της γεωργίας και η ραγδαία εξέλιξή της.

Οι ευνοϊκές προϋποθέσεις, που άνοιξαν μιαν ώρα αρχύτερα τις πόρτες στη μηχανή είναι, όπως είπαμε, τα σπουδαία έργα που έγιναν στην περιοχή μας την περίοδο 1928-1934. Συμμάζεμα του Αλιάκμονα, αποξήρανση του μεγάλου έλους, μετατροπή του σε γόνιμες εκτάσεις. Νέα ζευγάρια σε αρκετά χωριά του κάμπου, που ήταν ακτήμονες ή κληρονομούσαν μια μικρή φέτα γης από την πατρική περιουσία, έγιναν τώρα κληρούχοι, πράγμα που σημαίνει, κάτοχοι δεκάδων στρεμμάτων παχιάς και γονιμότητας έκτασης, η οποία περιέμενε το λίγο σπόρο για να τον πολλαπλασιάσει και να τον επιστρέψει πίσω στο εκατονταπλάσιο. Τα εντόπια χέρια δεν προλαβαίνουν να θερίσουν τα στάχυα, που γέρνουν τα κεφάλια τους από το βάρος του μεστωμένου καρπού. Έχουμε για πρώτη φορά τον ερχομό εργατών γης από τα βουνοχώρια. Οι άνθρωποι αυτοί με τα περίεργα δρεπάνια τους, δίνουν βέβαια μια λύση προσωρινή, όχι όμως και την οριστική. Αυτήν θα τη φέρει μια παράξενη κατασκευή που θα πρωτοεμφανιστεί στα μέρη μας και θα ακούει στο όνομα *θεριστική μηχανή*.

Με τα σημερινά δεδομένα ήταν πρωτόγονη. Ίσως μάλιστα να είχα ξεχάσει εντελώς το σχήμα και τη λειτουργία της, αν δεν μου τα θύμιζαν κάποια αμερικάνικα φιλμ της εποχής του μεσοπολέμου και στα οποία πού και πού



Θεριστική συρόμενη από τρακτέρ.



Τρακτέρ με οδοντωτές ρόδες, ιδιοκτησίας οικ. Ναλμπάντη.

την ξαναβλέπω. Ήταν ιππήλατη. Την έσερναν δυο άλογα ζεμένα, όπως στο αλέτρι. Είχε, θυμούμαι, μια μεγάλη ανέμη, αγκάλιαζε τα στάχυα, τα έγερνε πάνω της κι εκεί δυο ταινίες με μαχαίρια, που κινούνταν σταυρωτά έκοβαν τις καλαμιές, για να τις πάρει στη συνέχεια μια ταινία από कारαβόπανο και καθρονάκια επάνω, σαν σκαλοπάτια και να τις αραδιάσει κάτω στο έδαφος. Το επόμενο πρωί ένας-δυο εργάτες αναλάβαιναν το δέσιμο με σπάγκο. Η πρωτόγονη αυτή μηχανή άρχισε με τον καιρό να βελτιώνεται. Ο επόμενος τύπος είχε δικό της μηχανισμό για δέσιμο.

Οι χωρικοί έτρεχαν όλο περιέργεια και θαυμασμό να δουν με τα μάτια τους αυτό το τόσο σπουδαίο για την εποχή τους επίτευγμα της, ξένης βέβαια, τεχνολογίας. Με όλη την απλότητά της και με όλες τις συχνές αβαρίες, καταβρόχθιζε δεκάδες στρέμματα τη μέρα και δουλειά που απαιτούσε πολλά μεροκάματα για να γίνει από θεριστές, εκείνη την έβγαζε σε μια μόνο διαδρομή μέσα στο χωράφι. Όλα έδειχναν ότι αργά ή γρήγορα αυτό το μηχάνημα θα έμπαινε σε περισσότερες αυλές. Οι ιδιοκτήτες του είχαν δυο μεγάλα οικονομικά πλεονεκτήματα. Μπορούσαν να αυξήσουν τον αριθμό των σπαρμένων στρεμμάτων τους, παράλληλα όμως μπορούσαν να



Τρακτέρ Lantz με οδοντωτούς τροχούς.



Lantz λαστιχοφόρο.

θερίζουν και ξένα χωράφια με καλή αμοιβή.

Αυτή ήταν η αρχή. Κάποια στιγμή έκαμε την εμφάνισή της και μια άλλη μηχανή, η *σπαρτική*. Πάλι ιππήλατη. Τώρα πια ο σπόρος έλεφτε κατευθείαν μέσα στο αυλάκι, σκεπαζόταν και ήταν τόσος μόνο, όσος έπρεπε, ούτε περισσότερος ούτε λιγότερος.

Πριν όμως από τη σπορά υπάρχει το όργωμα. Κουραστική και χρονοβόρα δουλειά. Τι μπορούσαν να περιμένουν οι ζευγαράδες, που σε πολύ λίγο χρόνο θα έπαιναν να είναι και να λέγονται ζευγαράδες; Με την πορεία που ακολουθούσαν τα πράγματα ήταν φανερό, ότι κάτι πολύ σημαντικό θα εμφανιζόταν στον αγροτικό ορίζοντα. Και πράγματι δεν άργησε να φανεί. Μόνο που αυτό που είδαν τα μάτια τους έμοιαζε περισσότερο με τέρας, παρά με γεωργικό εργαλείο.

Επικράτησε να ονομάζεται *τρακτέρ*, λέξη γαλλική, όπως λένε τα λεξικά. Του έδωσαν και ένα ελληνικό όνομα, ίσως μεταφράζοντας το ξένο, το έπαιναν γεωργικό ελκυστήρα, αλλά αυτό μόνο στα χαρτιά γράφεται.

Οι πρώτοι που έφεραν τρακτέρ στην περιοχή μας ήταν οι μεγάλοι γαιοκτήμονες, που δεν ήταν και λίγοι. Η προέλευση των μηχανημάτων γερμανική και αγγλική. Τα πρώτα ήταν τα Lantz, τα δεύτερα τα Klaiton. Είχαν όμως και τα δυο τα ίδια χαρακτηριστικά. Σε μας τα παιδιά, ιδιαίτερα, έκαμαν μεγάλη εντύπωση και μας προκαλούσαν τρόμο οι τεράστιοι σιδερένιοι και οδοντωτοί τροχοί. Οι πίσω ακόμα περισσότερο, γιατί ήταν πολύ μεγαλύτεροι από τους μπροστινούς.

Πρόλαβα να δουλέψω ως έφηβος σε ένα τέτοιο τρακτέρ και συγκράτησα αρκετά από τα χαρακτηριστικά και τη λειτουργία του. Για τους νεαρούς φίλους αγρότες, που ανεβαίνουν σήμερα σε ένα σύγχρονο τρακτέρ με μίζα, με σκέπαστρο, καμιά φορά και με κλιματισμό, θα περιγράψω με λίγα λόγια, όπως τον θυμούμαι, εκείνον τον αρχαίο πια πρόγονό του, και ας πέρασαν μόνον έξι-εφτά δεκαετίες το πολύ από τότε.

Γερμανικό ή αγγλικό το μηχάνημα είχε τον ίδιο τρόπο λειτουργίας.

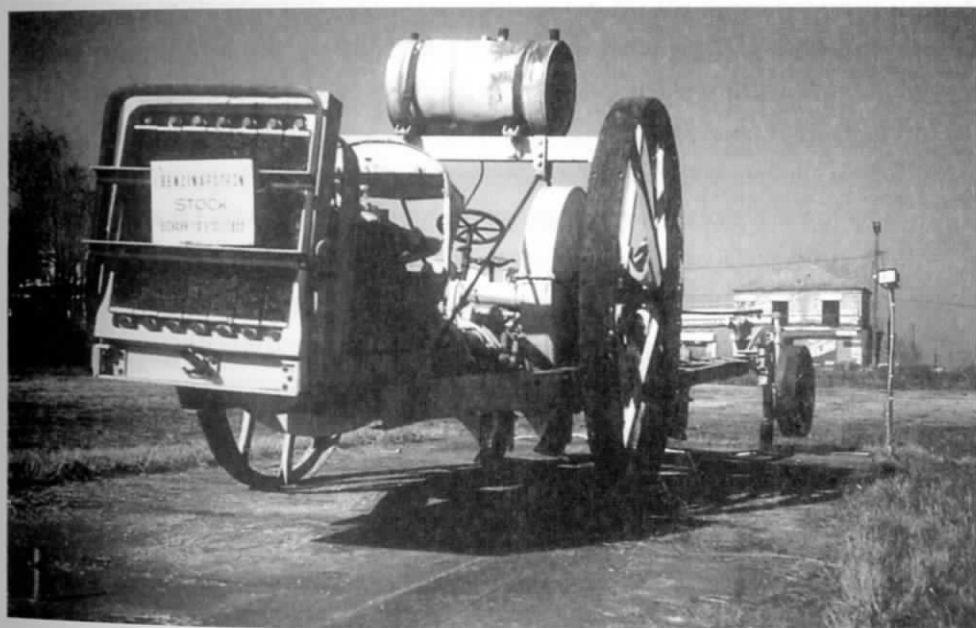
Η μηχανή ήταν δίχρονη, μονοκύλινδρη, χρησιμοποιούσε ως καύσιμο το ντίζελ και έπαιρνε μπρος με το βολάν που είχε στην αριστερή πλευρά του ως αντίβαρο. Η προετοιμασία γινόταν με την πυρόφουσκα, που ήταν μπροστά στο κεφαλάρι της μηχανής. Εκεί τοποθετούσαν ένα φλόγιστρο, με βενζίνη και πυράκτωναν το κεφαλάρι. Όταν διαπίστωναν πως ήταν έτοιμο, γύριζαν με το χέρι το βολάν ή τοποθετούσαν στην ειδική υποδοχή το τιμόνι

του τρακτέρ που έβγαινε εύκολα από τη θέση του. Το γύρισμα του βολάν γινόταν για να σπάσει η πρώτη συμπίεση στο κεφάλι, που ήταν πυρακτωμένο. Εκείνη ακριβώς τη στιγμή η πόμπα ψέκαζε με ένα μπεκ το πετρέλαιο και με την συμπίεση και την προθέρμανση που είχε πραγματοποιηθεί, γινόταν η πρώτη ανάφλεξη στο χώρο της καύσης και έτσι άρχιζε να λειτουργεί η μηχανή.

Με το πρώτο σκάσιμο όμως πολλές φορές έπαιρνε ανάποδες στροφές. Τότε το έσβηνε αμέσως ο οδηγός και το ξαναγύριζε για να έρθει στη σωστή λειτουργία του. Με τις πρώτες στροφές, καθώς τα καύσιμα δεν είχαν ακόμα καεί, από την εξάτμιση έφευγαν μεγάλοι κύκλοι καπνού που έφταναν πολύ ψηλά. Η ιπποδύναμη των 25 αλόγων που είχε, διπλασιαζόταν χάρη στο βάρος και στις οδοντωτές ρόδες. Το βολάν το χρησιμοποιούσαν και στον αλωνισμό με την πατόζα, γιατί από αυτό έπαιρνε την κίνηση το μεγάλο λουρί, στο οποίο θα αναφερθούμε στη συνέχεια. Η επισκευή του ήταν εύκολη και συνήθως την έκαναν οι ίδιοι οι οδηγοί ή οι ιδιοκτήτες.

Πρέπει να σημειώσουμε ότι εκείνα τα βαριά τρακτέρ και άλλα μηχανήματα, καθώς ήταν αργόστροφα, σπάνια φθείρονταν. Το μόνο που φθείρονταν ήταν τα δακτυλίδια του πιστονιού.

Τέτοια τρακτέρ υπήρχαν ως την δεκαετία του '60 - '70, μέχρι που κατα-



Το βενζινάροτσο της Y.E.B. 1922.

κλύστηκε ο κάμπος με άλλα, νέας γενεάς και τεχνολογίας, λαστιχοφόρα, με υδραυλικά συστήματα και πάρτικοφ, έναν άξονα δηλαδή, ο οποίος μπορεί να μεταδίδει κίνηση σε μια σειρά από εργαλεία, για όλες τις αγροτικές δουλειές.

Τα πρώτα τρακτέρ με λάστιχα ήρθαν μετά τον πόλεμο και ήταν αρχικά αμερικάνικης τεχνολογίας. Στη συνέχεια άρχισαν εισαγωγές από όλες τις ευρωπαϊκές χώρες, κυρίως δυτικές, χωρίς να λείπουν και οι ανατολικές.

Στο χώρο της Μηχανικής Καλλιέργειας της πόλης μας είναι σταθμευμένο σήμερα ένα περιεργό όχημα. Όταν το πλησιάσει για να το περιεργαστεί κανείς θα διαπιστώσει ότι πρόκειται για ένα τρακτέρ, αλλά διαφορετικό τόσο από τα νεότερα όσο και από τους παλιότερους τύπους. Μια πινακίδα που φέρει επάνω μας πληροφορεί ότι είναι αγγλικής προέλευσης, μάρκας Stock και ότι εισήχθη στην Ελλάδα το 1922. Από μια έρευνα που έκανα, έμαθα ότι πρόκειται για ένα βενζινάροτρο, που χρησιμοποιήθηκε αρχικά στη Θεσσαλία και αργότερα στο δικό μας Βάλτο, για την εκχέρσωσή του, μετά την αποξήρανση. Ο άνθρωπος που το διέσωσε και μας το κληρονόμησε είναι ο τελευταίος χειριστής του Χρηστόδουλος Χρηστοδούλου

Η συνύπαρξη ζώων και μηχανής δεν κράτησε πολύ. Η αναμέτρηση ήταν άνιση. Στα χωριά μας η αγορά ενός νέου μηχανήματος από κάποιον, στην αρχή αποτελούσε είδηση. Η άφιξή του στην αυλή ήταν αφορμή για γιορτές και κεράσματα. Η Αγροτική Τράπεζα έδινε απλόχερα δάνεια. Το «ίδιον κεφάλαιο», που έλεγαν ότι έπρεπε να διαθέτει κανείς, το πλήρωναν τα κεφάλια των ζώων, μικρών και μεγάλων. Κοπάδια πρόβατα και μικρές αγέλες βουβαλιών και αγελάδων έπαιρναν το δρόμο προς το σφαγείο, ώστε με το αίμα τους να πληρωθούν οι απαραίτητες προκαταβολές. Οι εκπρόσωποι των εταιρειών μαζί με την παράδοση των μηχανημάτων έκαναν και ένα σύντομο φροντιστήριο στους ευτυχείς ιδιοκτήτες. Τους έδειχναν τα πιο βασικά και τους άφηναν να μάθουν κολύμπι μόνοι τους στα βαθιά νερά της τεχνολογίας. Το όλο κλίμα της εποχής θα μπορούσε να αποτελέσει αντικείμενο μελέτης από έναν ειδικό, που θα περιέγραφε και θα ερμήνευε τις βαθιές κοινωνικές αλλαγές που συντελούνταν σ' εκείνη την παράδοξη εποχή.

4.2. Αλωνιστική μηχανή (Πατόζα)



Τύπος αλωνιστικής μηχανής, χωρίς αχυροκοπτικό.

Μαζί με τη θεριστική μηχανή ή λίγο αργότερα θα περάσει στην ενεργό δράση και η αλωνιστική, γνωστή με το όνομα πατόζα. Δεν ήταν αυτοκινούμενη. Έπαιρνε κίνηση από τα τρακτέρ που προαναφέραμε, τα Lantz και Klaiton. Στην αρχή το άχυρο έβγαινε από την μηχανή χοντρό. Αυτό όμως δημιουργούσε πρόβλημα στα ζώα, γιατί ήταν δύσκολο να το μασήσουν. Δεν άργησε ωστόσο να γίνει η βελτίωση. Πρόσθεσαν ένα μηχανήμα, το αχυροκοπτικό. Ένας κύλινδρος με πυκνά δόντια πολύστροφος έκανε το άχυρο φιλό. Με τη βοήθεια μιας ισχυρής αεροτουρμπίνας και με έναν προσαρμοσμένο σωλήνα, το φιλοκομμένο άχυρο το έστελναν μακριά, ακόμη και μέσα στον αχυρώνα.

Πριν προχωρήσουμε στην περιγραφή της να σημειώσουμε πως τώρα πια οι θημωνιές δεν γινόταν έξω από το χωριό, στο αλώνι, αλλά μέσα στα ευρύχωρα οικοπέδα και σε σημείο που το άχυρο να πέφτει μπροστά στο χώρο όπου επρόκειτο να αποθηκευτεί. Η μεταφορά των δεματιών ήταν μια ακόμη κουραστική εργασία. Γινόταν με τα κάρα και αμάξια, στα οποία για την περίπτωση γινόταν κάποιες μετατροπές. Αφαιρούνταν ο κανονικός άξονας



Αλωνισμός με πατόζα στην αυλή ενός ραγαζόσπιτου, 1936.

που ένωνε τα δυο τροχοφόρα μέρη του κάρου και τη θέση του έπαιρνε ένας άλλος πολύ μακρύτερος, ώστε να αυξηθεί το μήκος και άρα η χωρητικότητα του μεταφορικού μέσου. Έβγαιναν ακόμα οι άρκλες, τα σανιδένια παραπέτα και στη θέση της έμπαιναν, στις ειδικές υποδοχές της κρεβατίνας, οι κλιμές, ξύλα πελεκημένα και μυτερά προς τα πάνω, ύψους περίπου δύο μέτρων. Τώρα πια το όχημα ονομαζόταν *παμπόρ'ι*. Το φόρτωμα των δεματιών απαιτούσε έμπειρο χέρι, διαφορετικά το φορτίο που έπαιρνε τεράστιες διαστάσεις, κυρίως σε ύψος, ήταν εύκολο να «κουλουγυρίσ'», να αναποδογυρίσει δηλαδή στην παραμικρή κλίση του δρόμου.

Οι αλωνιστικές μηχανές πολλαπλασιάστηκαν γρήγορα στο Ρουμλούκι. Έφτασε να υπήρχαν χωριά με δυο και περισσότερα συγκροτήματα. Το κάθε συγκρότημα αποτελούνταν από μια οργανωμένη ομάδα ανθρώπων που εργάζονταν όλο το εικοσιτετράωρο ασταμάτητα σε βάρδιες με αρχηγό το μηχανικό. Ο μηχανικός ήταν ο καπετάνιος. Αυτός είχε τον πρώτο και τελευταίο λόγο. Η ομάδα λειτουργούσε με κανόνες που έπρεπε να τηρούνται με θρησκευτική ευλάβεια, για την καλή λειτουργία του αλωνιστικού συγκροτήματος. Ο κίνδυνος προσωπικών ατυχημάτων από τα πολλά και όχι τόσο ασφαλή μηχανήματα και ο άλλος, της πυρκαγιάς, αποτελούσαν το μόνιμο εφιάλτη όλων των εργαζόμενων, φυσικά και του νοικοκύρη. Πολλές

φορές ο μηχανικός διέθετε και βοηθό.

Δεύτερος στην ιεραρχία ήταν ο παραλήπτης, ο οποίος εκτός των άλλων, έπρεπε να είναι και γραμματιζόμενος. Κρατούσε όλους τους λογαριασμούς από το δικαίωμα του αλωνισμού, έγγραφε τα μεροκάματα των εργατών, κανόνιζε τις βάρδιες.

Ο μηχανικός φρόντιζε να έχει έμπειρους εργάτες, κυρίως όμως τον ενδιέφερε ο ταϊστής, γιατί απ' αυτόν εξαρτιόνταν η καλή λειτουργία της μηχανής. Έπρεπε να πέφτει η κανονική ποσότητα μέσα στη χοάνη, και με ένα πολύ ειδικό τρόπο, ώστε να μην μπουκώνει η μηχανή. Αν συνέβαινε αυτό, ο μηχανικός θα το αντιλαμβανόταν ακόμα και αν κοιμόταν. Ο ήχος της μηχανής άλλαζε, έπεφταν οι στροφές του τρακτέρ και της μηχανής, πολλές φορές πετούσε και το κουμάντο -το λουρί- που έπαιρνε τις στροφές από το τρακτέρ. Αυτή τη διαφορά την αναγνώριζε και ο νοικοκύρης, ο οποίος αμέσως πήγαινε στο χωνί, και με το ψαθάκι του - σκιάθα ή το καπέλο έπαιρνε μια ποσότητα άχυρου, το φυσούσε για να φύγουν από το ψαθάκι τα άχυρα, το λίχνιζε, και μετρούσε τα σπυριά του σταριού. Αν ήταν πάνω από τα επι-



Ένα ακόμα αλώνι τελειώσε.

Ο ιδιοκτήτης του συγκροτήματος (δεύτερος από αριστερά) Παναγιώτης Μακρής και το προσωπικό ετοιμάζονται για το επόμενο νοικοκυριό.

Δεξιά στο κάρο το «δικαίωμα» και πίσω ο σωρός με το άχυρο.

τρεπτά όρια, τότε είχε το δικαίωμα να διακόψει τον αλωνισμό, πράγμα που ήταν δυσφήμιση για το αλωνιστικό συγκρότημα. Έτσι κι αλλιώς κυκλοφορούσαν τέτοια σενάρια, από κύκλους των άλλων συγκροτημάτων για τους γνωστούς ανταγωνιστικούς λόγους, πως η τάδε μηχανή ρίχνει στάρι μέσα στ' άχυρο κ.α.

Υπήρχαν και κάποιες άλλες διαφορές στις μηχανές. Σε κάποιες τα δεμάτια τα έδιναν με το δικράνι στον ταϊστή, ενώ κάποιες άλλες είχαν ανεβατόρι, μεταφορική ταινία. Ο εργάτης έπαιρνε το δεμάτι από τη θημωνιά, το τοποθετούσε πάνω στο ανεβατόρι και έκοβε το δεματικό. Όταν έφτανε στον ταϊστή, εκείνος το αγκάλιαζε και λίγο -λίγο το έριχνε στη χοάνη.

Τη μετακόμιση του συγκροτήματος από το ένα αλώνι στο άλλο την κανόνιζε, συνήθως, ο ιδιοκτήτης της πατόζας. Δεν ήταν λίγες οι φορές που δημιουργούνταν μεγάλα επεισόδια, όταν η πατόζα άφηνε μικρά αλώνια και πήγαινε σε άλλους μαχαλάδες, που είχε δυο και τρία εικοσιτετράωρα συνεχή αλωνισμό.

Με το τελευταίο δεμάτι που έριχνε ο ταϊστής μέσα στην μηχανή άρχιζε η διαδικασία της αποσύνδεσης, της επανασύνδεσης και της μετακίνησης.



Η πατόζα έγινε δεκτή από όλη την οικογένεια. Η νοικοκυρά και τα παιδιά -κάπου θα στέκεται και ο νοικοκύρης- φωτογραφίζονται ανάμεσα στο προσωπικό.

Ο μηχανικός ανέβαινε στο τρακτέρ, χαμήλωνε τις στροφές και με τον συμπλέκτη σταματούσε το βολάν που γύριζε το λουρί. Αν ήταν νύχτα, έσβηναν αμέσως τα φώτα, γιατί σταματούσε να δουλεύει η γεννήτρια. Λασκάριζε το λουρί το οποίο ήταν περίπου 18-20μ. και κάποιοι εργάτες αναλάβαιναν να το διπλώσουν και να το τοποθετήσουν στην κατάλληλη υποδοχή της πατόζας. Τις ώρες εκείνες ο κάθε εργάτης γνώριζε την αποστολή του. Όλοι ενεργούσαν σαν αυτόματα, όπως οι άνθρωποι του τσίρκου. Σε λίγο το τρακτέρ, που ως τώρα στεκόταν αντικριστά με την πατόζα, τώρα έπαιρνε στροφή και κινούμενο αργά προς τα πίσω έφτανε στο κατάλληλο σημείο, για να γίνει η σύνδεση και να αρχίσει η ρυμούλκηση. Σε όλο αυτό το διάστημα κυριαρχούσαν οι φωνές του μηχανικού, που έδινε εντολές, συνοδευμένες, συνήθως, με βλαστήμιες. Η μηχανή ήταν πανύψηλη, ακόμα ψηλότερο ήταν το χωνί του άχυρου και το γεγονός αυτό δημιουργούσε μεγάλα προβλήματα κατά τη μετακίνηση. Στενοί δρόμοι, πολλά, ψηλά και πυκνά δέντρα, δημιουργούσαν τείχος αδιαπέραστο, σε τόσο μεγάλο όγκο. Ένας εργάτης, ανεβασμένος στην οροφή της πατόζας αναλάβαινε το έργο να κόβει με το τσεκούρι κάθε κλαδί και κάθε κορυφή, που στεκόταν εμπόδιο στο πέρασμα της πατόζας.



Αλωνιστικό συγκρότημα του Παναγ. Μακρή.

4.3. Η θεριζοαλωνιστική μηχανή (Κομπίνα)



Νησέλι 1955. Από τις πρώτες αυτοκινούμενες κομπίνες.

Το τρακτέρ με τα δύνα, τρίνα και τετράνα, άροτρα, οι δισκοσβάρνες, οι σπαρτικές, οι θεριστικές και αλωνιστικές μηχανές έφεραν μian επανάσταση, με την οποία ο Ρουμλουκιώτης προσπαθούσε να συμπορευτεί. Ήταν όμως γρήγορες οι αλλαγές και πολλές φορές δεν τις προλάβαινε. Ακόμα περισσότερο δεν προλάβαινε να πληρώνει τα τραπεζικά δάνεια, όταν μάλιστα τύχαινε, μερίδια από αυτά να πγαίνουν στην κάλυψη και άλλων, μη παραγωγικών αναγκών, όπως σε προικιά, γάμους, έπιπλα και τα όμοια.

Κάποιες καινούργιες λέξεις άρχισαν να μπαίνουν στο λεξιλόγιό του : Καρτέλα της ΑΤΕ, επιτόκια και τόκοι υπερημερίας, υποθήκες σπιτιών και χωραφιών, κατασχέσεις. Στον ορίζοντα της νέας εποχής άρχισαν να φαίνονται τα πρώτα σύννεφα. Τα χαμόγελα και οι μεγάλες προσδοκίες άρχισαν να μουδιάζουν, να παγώνουν, να μετατρέπονται σε ανησυχία, σε αβεβαιότητα, σε άγχος. Τίποτα όμως από αυτά τα ανθρώπινα συναισθήματα και παθήματα δεν μπορούσε να ανακόψει την εξέλιξη των πραγμάτων, της τεχνολογίας.

Πριν οι παλιοί ζευγαράδες και τωρινοί αγρότες πια συμφιλιωθούν με το μεγαθήριο της αλωνιστικής μηχανής, της πατόζας, είδαν να εμφανίζεται



Μια από τις πρώτες κομπίνες.

στον κάμπο τους ένα καινούργιο μηχανικό τέρας, με παράξενο σουλούπι. Κυκλοφόρησε πρώτα πάλι στα χωράφια των τσιφλικάδων, αλλά γρήγορα βγήκε από αυτά και πέρασε σε συνεταιρισμούς και τελικά σε ιδιώτες. Αυτό το τέρας καταργούσε εργασίες των χεριών και συγχρόνως συμπύκνωνε πολλά από τα προηγούμενα εργαλεία: Πάνε τα δρεπάνια με τις παλαμαριές, τα δρομιά, τα δεματικά και τα δεμάτια, οι στάβες και οι θημωνιές, τα αλώνια, τα δερμόνια, οι ντοκάνες. Έξω όμως και η ιππήλατη θεριστική, το πρωτόγονο τρακτέρ με τους οδοντωτούς τροχούς. Αυτά όλα, μαζί με τη θηριώδη πατόζα συμπύχθηκαν, χώρεσαν μέσα στις λαμαρίνες και στους αμέτρητους πολύπλοκους μηχανισμούς της νέας κατάκτησης, που επίσημα άκουγε στο πολυσύλλαβο όνομα θεριζοαλωνιστική μηχανή, που ο κόσμος όμως της χάρισε το όχι και τόσο καθαρό χαϊδευτικό, κομπίνα. Η κομπίνα έμπαινε στο χωράφι με το αλώνιστο σιτάρι και σε ελάχιστο χρόνο γέμιζε τα σακιά ή το αμπάρι της, ανάλογα με τον τύπο, με καθαρό σπυρί, ενώ το άχυρο το άφηνε πίσω της ψιλοκομμένο στη σειρά, έτοιμο να παραδοθεί στις δαγκάνες της αχυροδετικής.

Η κομπίνα, με πολλές βελτιώσεις και εκσυγχρονισμούς παραμένει και σήμερα σε λειτουργία. Εκείνο που λείπει όμως τώρα πια είναι οι εκτάσεις

με τα σταροχώραφα. Το ευλογημένο σιτάρι, που κάποτε ισοδυναμούσε με χρυσάφι, άρχισε σταδιακά να παραμερίζεται από άλλες, πιο αποδοτικές καλλιέργειες. Το κράτος περιόρισε τις επιδοτήσεις του. Τώρα προχωρείς με το αυτοκίνητο ανάμεσα στα ρουμλουκιώτικα χωριά και αδυνατείς να βρεις μια καλαμιά με δημητριακό. Η πεδιάδα μας σκεπάστηκε από καρποφόρα δέντρα, για τα οποία όμως ήρθε η σειρά να χτυπήσει επίσης το καμπανάκι. Τα σιτηρά καλλιεργούνται πια σε ημιορεινές και ορεινές περιοχές, μόνο που κι εκεί υπάρχει πρόβλημα, αφού οι νέοι άνθρωποι εγκατέλειψαν προ πολλού τα χωριά τους. Η υπογεννητικότητα μαζί με την εξωτερική και εσωτερική μετανάστευση ερήμωσαν αυτά τα χωριά, όπου μένουν πια, αν και σε όσα μένουν, κάποιοι ξεχασμένοι γέροντες και γερόντισσες. Και στο σημείο αυτό να εξομολογηθώ τη βαθιά λύπη που αισθάνομαι, όταν επισκέπτομαι ένα τέτοιο χωριό και βλέπω το σχολείο του, τις περισσότερες φορές ένα θαυμάσιο πέτρινα κτήριο, να έχει ρημάξει ή να έχει μετατραπεί σε χασαποταβέρνα και όχι σπάνια σε αίθουσα τελετών για τα μνημόσυνα των παλιών μαθητών του. Φρίκη!

Τω καιρώ εκείνω

"Ξεφυλλίζοντας" το παρελθόν ...

Ο ΚΙΝΗΤΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

Δια την Επαγγελματική Γεωργική μόρφωσιν των Γεωργών του Νομού Ημαθίας περιέρχεται τα χωριά του κάμπου μας ο κινητός κινηματογράφος της 7ης Επ. Ξεωρησεως Γεωργίας προβάλλων μορφωτικές ταινίας γεωργικού περιεχομένου. Προ εκάστης προβολής γίνεται σχετική ομιλία υπό Γεωπόνου της υπηρεσίας. Κατά τον λήξαντα μήνα Μάρτιον ο κινηματογράφος επεσκέφθη είκοσι χωριά. Η προσπάθεια ούτη θα συνεχισθή και κατά τον μήνα Απρίλιον.

Ασθήρ Βερροίας. Δευτέρα 7 Απρ. 1952

Οι δύο πόλεμοι πέρασαν. Νέοι ορίζοντες ανοίγονται, μεταξύ των άλλων και στη γεωργία. Οι υπηρεσίες του Κράτους προσπαθούν να ενημερώσουν τους γεωργούς.

5. ΑΛΛΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

5.1. Το καλαμπόκι



Οι νέες ποικιλίες καλαμποκιού (υβρίδια), η πλούσια λίπανση και η πλουσιότερη άρδευση, δίνουν φυτά με μεγάλο ύψος και αποδόσεις ανά στρέμμα πολύ ικανοποιητικές.

Αν υπάρχει ένα αγροτικό προϊόν που θα μπορούσε να σταθεί, ως προς τη χρησιμότητά του, ισότιμα δίπλα στο σιτάρι, αυτό είναι το καλαμπόκι, ο αραβόσιτος όπως τον γράφουν τα βιβλία.

Το καλαμπόκι διέφερε, ευτυχώς, σε πολλά σημεία από τον καρπό της Δήμητρας. Και λέω ευτυχώς, γιατί λόγω της περιόδου κατά την οποία καλλιεργούνταν, ήταν απαλλαγμένο από την κατάρα των πλημμυρών. Το μόνο που μπορούσε να το επηρεάσει ήταν η ξηρασία. Αν το καλοκαίρι ήταν ιδιαίτερα ξερό, καθώς δεν υπήρχε δυνατότητα να ποτιστεί το χωράφι, η απόδοση ήταν πολύ χαμηλή. Εδώ να σημειώσω για τους νεότερους αναγνώστες, ότι η ποικιλία που σπέρναμε τότε δεν έχει καμιά σχέση με τις σημερινές

ποικιλίες των υβριδίων, που ίσως αύριο ξεπεραστούν και αυτές όταν (μη σώσει!!) φτάσουν τα περίφημα μεταλλαγμένα (εκτός και αν ήρθαν και μας το κρύβουν!). Ο σπόρος εκείνος έδινε καρπό, ρόκες, όπως τις λέγαμε, μικρό. Μπορεί, βέβαια, το σπυρί του να ήταν κοκκινωπό και ασύγκριτα πιο νόστιμο, η στρεμματική του απόδοση όμως ήταν πολύ μικρότερη σε σύγκριση με τις σημερινές ποικιλίες. Για την ιστορία να πούμε πως υπήρχε και μια παραλλαγή άσπρου καλαμποκιού, αλλά δεν την πολυσυνηθίζαμε.

Η περίοδος σποράς ήταν από τα μέσα Μαΐου για τα πρώιμα, τα «παναϊάτ'κα» (= παναγιάτικα, γιατί ωρίμαζαν το Δεκαπενταύγουστο) ως το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου, για την ακρίβεια ως τη γιορτή της Αγίας Κυριακής, για τα όψιμα.

Για τη σπορά του απαιτούνταν δύο άτομα. Ο ένας ήταν κατά κανόνα ο ίδιος ο νοικοκύρης, που με το αλέτρι άνοιγε μπροστά την αυλακιά και ο δεύτερος, συνήθως ένα από τα παιδιά του, έριχνε το σπόρο, σπυρί-σπυρί μέσα στο άνοιγμα. Όταν το χωράφι ήταν πολύ ξερό, γιατί είχε καιρό να βρέξει, τότε ο ζευγαράς έπαιρνε πρόσθετα μέτρα. Τοποθετούσε ένα χωνί από λαμαρίνα επάνω στο αλέτρι, έτσι ώστε η άκρη του να καταλήγει ακριβώς στο πίσω μέρος του υνιού. Ο σπορέας έριχνε τα σπυριά μέσα στο χωνί



*Ειδική πατόζα για τη συλλογή του καλαμποκιού.
Ο παραγωγός τώρα παίρνει τον καρπό έτοιμο.*



Εκκομιστική μηχανή χειρός.

και αυτά κατέληγαν απευθείας στο μέρος της αυλακιάς, που μόλις είχε ανοιχτεί και σκεπαζόταν αμέσως. Το σκεπτικό ήταν να μη χαθεί ούτε ίχνος από όση υγρασία υπήρχε ακόμα, και που ήταν πολύτιμη για τη βλάστηση του σπόρου.

Με τον ίδιο τρόπο σπέρνονταν και τα φασόλια, ο σόργος (αυτός σε πολύ μικρή ποσότητα, ίσα-ίσα για την κατασκευή από την καλαμιά του των σαρώθρων, που ήταν αναγκαία για το νοικοκυριό), ενώ το σουσάμι το έσπερναν «τσιαιμάν», το σκόρπιζαν δηλαδή επάνω στο χώμα και ύστερα το σκέπαζαν με την ξύλινη σβάρα.

Οι φροντίδες που απαιτούσε το κάθε καλλιεργούμενο είδος στο μεσοδιάστημα, από τη σπορά ως την ωρίμανση δεν ήταν ίδιες για όλα. Τις λιγότερες τις χρειάζονταν τα δημητριακά, σιτάρι, κριθάρι και λοιπά. Ήταν η εποχή που δεν είχε ο παραγωγός στη διάθεσή του ούτε λιπάσματα ούτε ραντίσματα. Εκείνος έριχνε το σπόρο στο χώμα και από κει και ύστερα όλα ήταν στο χέρι του θεού.

Αντίθετα το καλαμπόκι ήταν πολύ απαιτητικό. Μόλις έβγαζε τα πρώτα του φύλλα έπρεπε να αραιωθεί. Όσο καλός και να ήταν ο σπορέας δεν υπήρχε περίπτωση να μη ρίξει κάποια σπυριά παραπανίσια, οι βλαστοί των οποίων έπρεπε να αφαιρεθούν. Άλλωστε η πυκνή σπορά γινόταν κάποτε

και σκόπιμα. Το ενδεχόμενο, κάποιοι από τους σπόρους να μη βλαστήσουν είτε γιατί ήταν ελαττωματικοί είτε γιατί είχαν πέσει σε μέρος χωρίς υγρασία, ήταν υπαρκτό.

Η επόμενη φροντίδα ήταν το σκάψιμο. Πάντα υπήρχαν περισσεύματα από σπόρους ζιζανίων κρυμμένοι στο χώμα. Έκοβες εσύ μπροστά με το αλέτρι ή την τσάπα κι εκείνα σε μερικές μέρες, άντε βδομάδες, έκαμναν πάλι την εμφάνισή τους. Η βούλιαρη, η κύπερη, η ζέρνια, τα νταντούλια, η κουστριάβα, το ασπράγκαθο, το λιγκαβέτσι, το μαγκουρέτσι (συγγνώμη για τους ιδιωματισμούς, μα τις επιστημονικές ονομασίες μου είναι αδύνατο να τις βρω!) έκαναν απαραίτητα ένα με δυο σκαψίματα σε κάθε καλλιεργητική περίοδο.

Υπάρχει στην αγροτική γλώσσα ένας όρος, το αδέρφωμα. Σημαίνει πως από τη ρίζα ενός φυτού βγαίνουν κάποιες παραφυάδες. Αυτό για τα σιτηρά είναι καλό. Πυκνώνει το σπαρτό, αποκτάει περισσότερες καλαμιές και στάχυα, άρα και περισσότερο γέννημα. Στο καλαμπόκι όμως το αδέρφωμα αποτελεί πρόβλημα. Οι ρίζες δεν μπορούν να χορτάσουν περισσότερα σπόματα. Έτσι, όταν τα φυτά αναπτυχθούν αρκετά και εμφανιστούν οι παραφυάδες, που εμείς τις λέγαμε *α-μασγκάλες*, έπρεπε να γίνει το ξεμασγκάλισμα, έπρεπε δηλαδή να αφαιρέσουμε αυτές τις παραφυάδες.



Νεότερος τύπος εκκοκιστικής μηχανής.

Τέλος, όταν τα φυτά ωριμάζαν, συνηθίζονταν, χωρίς να είναι υποχρεωτικό, το κόψιμο της κορυφής. Κόβονταν δηλαδή το στέλεχος του φυτού λίγο πιο πάνω από το σημείο που ήταν δεμένες οι ρόκες. Οι κορυφές αυτές, νωπές ή ξηραμένες αποτελούσαν πρώτης τάξεως ζωοτροφή.

Για τη συγκομιδή του καλαμποκιού χρησιμοποιούσαμε το ρήμα μαζεύω, αντί θερίζω. Το μάζεμα, λοιπόν, του καλαμποκιού δεν είχε τα ζόρια του θέρου. Πρώτα –πρώτα γιατί υπήρχε η χρονική άνεση. Μια εβδομάδα μπρος η μια πίσω, δεν ήταν κάτι που δεν μπορούσε να γίνει. Ύστερα, ήταν δουλειά που την έκανε κανείς σχεδόν όρθιος. Με μια πολύ ελαφριά κάμψη των γονάτων ή της μέσης έκοβε με το δρεπάνι το στέλεχος του φυτού λίγο πιο κάτω από το σημείο που ήταν ο καρπός. Στη συνέχεια, με ένα ακόμα χτύπημα έκοβε και τη ρόκα, την οποία έριχνε σε έναν σωρό, τη λεγόμενη *g'βάρα* (= *κουβάρα*) ή *κόπα*. Αλλά και το στέλεχος, την ονομαζόμενη καλαμποκιά, δεν την περιφρονούσε. Μετά την αφαίρεση της ρόκας, με τις καλαμποκιές σχημάτιζαν μικρά δεμάτια, τα οποία και έδεναν. Ως δεματικό χρησιμοποιούσαν φυτά, που υπήρχαν μέσα στο χωράφι, κυρίως τη λεγόμενη λουβουδιά. Τα δεμάτια τα σήκωναν όρθια, τα ακουμπούσαν το ένα με το άλλο και σχημάτιζαν τις λεγόμενες *αντρέλες* (ένα είδος κώνου) αποτελούμενες από δεκαπέντε περίπου δεμάτια η καθεμιά. Εκεί τα άφηναν για αρκετές μέρες, έως ότου στεγνώσουν. Ύστερα τα μετέφεραν στο οικόπεδο και σχημάτιζαν κάτι σαν θημωνιά. Η καλαμποκιά αποτελούσε βασική τροφή, ιδιαίτερα για τα μεγάλα ζώα

Οι ρόκες δεν έπρεπε να μείνουν για πολύ κάτω στο χώμα. Ήταν ήδη φθινόπωρο και η νυχτερινή υγρασία μπορούσε να τις βλάψει. Έτσι, όταν τελείωνε το μάζεμα, ακολουθούσε το κουβάλημα. Πάνω στο κάρο έμπαινε το καλαμωτό, από το πίσω άνοιγμα του οποίου ρίχνονταν οι ρόκες μέσα σ' αυτό. Το περιεχόμενο του καλαμωτού ξεφορτωνόταν στην αυλή του σπιτιού.

Από τις λίγες αγροτικές δουλειές που γίνονταν νύχτα, ήταν το ξεφλούδισμα του καλαμποκιού. Όπως είναι γνωστό, η ρόκα περιβάλλεται από ειδικό φυτικό κάλυμμα, που όταν ωριμάσει, γίνεται άσπρο. Η απαλλαγή της ρόκας από αυτό το περιτύλιγμα λέγεται στην εντόπια διάλεκτο «*ξιφλού'τζμα*», *ξεφλούδισμα*, και άρχιζε συνήθως μετά το δείπνο. Αν είχε και φεγγάρι, ακόμα καλύτερα. Η δουλειά αυτή γινόταν, κατά κανόνα, με παρέα. Ύστερα από συνεννόηση, συγγενικές, φιλικές ή γειτονικές οικογένειες συγκεντρώ-

νονταν το ένα βράδυ στο ένα σπίτι, το επόμενο στο άλλο κ.ο.κ. Οι εργάτες καθόταν διπλοπόδι, αλλά τούρκα μπροστά στο σωρό, έπαιρναν στο χέρι μια ρόκα, άνοιγαν τα φύλλα, με μια κίνηση τα έκοβαν στο κοτσάνι, τα πέταζαν πίσω τους, ενώ την ξεφλουδισμένη ρόκα την έριχναν σε άλλο σημείο.

Η δουλειά ήταν πολύ άνετη και προσφερόταν για συζήτηση, για ανέκδοτα, τραγούδια ή παραμύθια. Κάποτε σε κείνα τα νυχτέρια στην ύπαιθρο πλέκονταν και ειδύλλια, όταν συνέβαινε να υπάρχουν αγόρια και κορίτσια της παντρείας. Οι βραδιές εκείνες μένουν αξέχαστες σε μας τα παιδιά που τις ζήσαμε. Παίζαμε κρυφτό, κυλιόμασταν μέσα στα ξεφλουδίσματα, κυρίως όμως χορταίναμε να ακούμε ιστορίες και προπάντων παραμύθια.

Οι ρόκες, αφού έμεναν μερικές μέρες στον ήλιο για να ξεραθούν, ύστερα αποθηκεύονταν στο γνωστό μας κοιτσιρό.

Το ξεσπύρισμα γινόταν με δυο τρόπους. Ο ένας ήταν μηχανικός. Υπήρχε ειδική μηχανή, χειροκίνητη, μέσα στην οποία ρίχναμε τη ρόκα. Η μηχανή είχε στο εσωτερικό της δυο δίσκους με κατάλληλα δόντια, τα οποία με την περιστροφή του δίσκου, αποσπούσαν τον καρπό, τον διοχέτευαν σε μια έξοδο, όπου ήταν προσαρμοσμένο το σακί, ενώ τα κουκούτσια τα έβγαζε από αλλού. Ο δεύτερος τρόπος ήταν ο παραδοσιακός. Γινόταν είτε με σκέτα τα χέρια ή με τη βοήθεια του δρεπανιού. Στη δεύτερη περίπτωση άρχιζαν να χτυπούν την κατακόρυφα τοποθετημένη ρόκα στο πίσω μέρος με την ανάποδη του δρεπανιού και τα σπυριά χωρίζονταν. Καταλληλότερα για την περίπτωση ήταν τα «κουτσουδέρπανα», δρεπάνια δηλαδή μισά, που για κάποιο λόγο έλειπε ένα κομμάτι από τη λάμα τους.

Από το καλαμπόκι τίποτα δεν περίσσευε, τίποτα δεν πήγαινε χαμένο. Τα ξεφλουδίσματα εκτός από ζωοτροφή αποτελούσαν και υλικό για γέμισμα στρωμάτων, που έριχναν στο πάτωμα, πάνω από τις ψάθες. Τα κουκούτσια ήταν μια καλή καύσιμη ύλη για τζάκια και σόμπες, αλλά και υπέροχο παιδικό παιχνίδι. Το χειμώνα τα χρησιμοποιούσαμε εμείς τα παιδιά με τρόπο ανάλογο, που χρησιμοποιούν τα σημερινά παιδιά τις συλλογές από ξυλάκια.

Και μια εξομολόγηση: Ούτε και αυτοί οι θύσανοι των καρπών, τα γνωστά «μουστάκια» έμεναν ανεκμετάλλευτα. Όλα εμείς τα δαιμόνια, που τώρα στα γεράματά μας παριστάνουμε τις Οσίες Μαρίες, τότε σχίσαμε πολλές φορές φύλλα από τα τετράδιά μας και καπνίσαμε «στριφτό» με πρώτη ύλη τα καλαμποκίσια μουστάκια!

Θυμύμαι ακόμα και θέλω να το καταγράψω πως συνέβαινε συχνά σε ένα από τα χωράφια όπου σπέρναμε καλαμπόκι, να ρίχνουμε κατά τη σπορά ανάμεσα και σπόρο από φασόλια. Ήταν μια ξεχωριστή ποικιλία, που σκαρφάλωνε στον κορμό της καλαμποκιάς και έδινε ένα είδος άσπρων φασολιών, που τα λέγαμε καλαμπουκουφάσ'λα. Στη μνήμη μου είναι καταγραμμένη μια διαφορετική γεύση από εκείνη των κοινών φασολιών. Τα οποία κοινά φασόλια τα σπέρναμε και μάλιστα σε αρκετά στρέμματα, ώστε να κρατούμε όσα μας ήταν αναγκαία για την οικογένεια και τα υπόλοιπα τα πουλούσαμε. Στην περίπτωση αυτή τα αλωνίζαμε κανονικά με δοκάνη στ' αλώνια. Αν όμως είχαμε μικρή παραγωγή, τότε τα ξεχωρίζαμε από τα θηκάρια τους χτυπώντας τα κάτω στο χώμα με κλαμούρες, μακριά ξύλα. Αντίθετα δε νομίζω ότι καλλιεργούσαμε φακές ούτε ρεβίθια. Ίσως αυτά να προσφέρονταν περισσότερο για τα γειτονικά ημιορεινά χωριά των Πιερίων.

5.2. Το σουσάμι



Οι σουσαμιές πριν ωριμάσουν.

Ένας γνωστός μου, που ασχολείται με την ιστορία των λέξεων, μου είπε πως η λέξη σουσάμι είναι πάρα πολύ παλιά. Τη βρήκαν, λέει, γραμμένη σε μια από εκείνες τις πινακίδες που ξέθαψαν στην Κνωσό και σε άλλες πόλεις στην Κρήτη και στην Πελοπόννησο. Το πρώτο όνομά του ήταν «σασάμα»!

Εμείς, βέβαια, οι Ρουμλουκιώτες, ούτε σασάμα, ούτε σουσάμι ή όπως αλλιώς το γράφουν τα βιβλία, το λέγαμε. Το είχαμε κάνει απλό, του φάγαμε μια συλλαβή και το ονομάζαμε *σάμ'*, *του σάμ'*, δηλαδή *σάμι*.

Σήμερα το βρίσκει κανείς στα μεγάλα παντοπωλεία να πουλιέται σε μικρές ποσότητες των πενήντα και εκατό γραμμαρίων, αλλά σε τιμές αστρονομικές. Με τη σημερινή αξία δέκα κιλών, στα χρόνια μετά τον πόλεμο αγόραζες μερικά στρέμματα χωράφια! Τότε πάντως δεν είχαμε λόγο να αγοράσουμε σουσάμι, όπως και κανένα άλλο, φυσικά, γεωργικό προϊόν. Το καλλιεργούσαμε και αυτό συστηματικά, γιατί αποτελούσε βασικό είδος για τη διατροφή μας. Πρώτα-πρώτα το σουσάμι στα μέρη μας αποτελούσε υποκατάστατο της ελιάς. Από αυτό βγάζαμε το λάδι, αυτό που επίσημα λέγεται σουσαμόλαδο ή σουσαμέλαιο κι εμείς το λέγαμε *σαμόλαδο*. Ύστερα, με τον καρπό του κάναμε ένα σωρό φαγητά και γλυκά, στα οποία θα αναφερθώ παρακάτω.

Το σουσάμι ήταν ανοιξιιάτικη καλλιέργεια. Σπέρνονταν νωρίς, τον Απρίλιο μήνα και ωριμάζε τον Αύγουστο.

Θέλω εδώ να καταθέσω μια προσωπική εμπειρία, που έχει σχέση με την καλλιέργεια του σουσαμιού.

Θα ήταν γύρω στα 1950, όταν εγώ ήμουν δεκατεσσάρων-δεκαπέντε ετών και ο πατέρας μου νοίκιασε ένα χωράφι για να το σπείρει σουσάμι. Ως τότε δεν είχε τύχει να είμαι παρών σε μια τέτοια σπορά. Ήξερα από σιτάρια, καλαμπόκια, όχι όμως και από σουσάμι, γεγονός που το εξομολογήθηκα στον πατέρα μου. Εκείνος, που με προούριζε για γεωργό, αφού ήμουν ο μεγαλύτερος ανάμεσα σε έξι άλλα αδέρφια, θεώρησε κατάλληλη τη στιγμή να μου το διδάξει.

- «Σήμερα, μου είπε, δα σι μάθου να σπέρ'ς σάμ'».

Το χωράφι ήταν πέντε στρέμματα και το σπόρο τον είχε μετρημένο να φτάσει ίσα-ίσα γι' αυτή την έκταση. Αφού ετοιμάσαμε το χωράφι, μου φόρτωσε στον αριστερό ώμο ένα σακί από λινάτσα, φτιαγμένο αποκλειστικά για να μπαίνει μέσα ο σπόρος. Το κρέμασα στον αριστερό μου ώμο σαν γκάντα και άρχισα τη σπορά σύμφωνα με τις οδηγίες. Με το αριστερό χέρι κρατούσα ανοιχτό το σάκο και με το δεξί έπαιρνα το σπόρο. Γέμιζα την χούφτα πάντα με την ίδια ποσότητα, ενώ παράλληλα έπρεπε να έχω και τον κατάλληλο βηματισμό. Σε κάθε δεξί βήμα έπρεπε να φεύγει από την χούφτα μια ορισμένη ποσότητα. Σημαντικό ρόλο είχε και το άνοιγμα του βήματος. Μια χούφτα σπόρος γινόταν τέσσερις δόσεις, άρα τέσσερα βήματα. Το μυστικό που επέτρεπε στη χούφτα να ρυθμίζει με ακρίβεια την ποσότητα που έβγαινε από αυτήν, καθώς και την ακτίνα που κάλυπτε στο χώμα, ήταν ο δεξιός δείχτης του χεριού.

- «Τα πήγες αρκετά καλά», μου είχε πει ο μακαρίτης ο πατέρας μου, ο οποίος παρακολουθούσε συνεχώς την ποσότητα του σπόρου που έριχνα.



Η σουσαμιά στην ανθοφορία.

- Τουν ίφιρις ίσια-ίσια, όπως τουν είχα λουγιαργιάς', μου είπε.

Αυτό ήταν το βάπτισμά μου στη σπορά του σουσαμιού.

Μετά από λίγες μέρες πήγα να δω το έργο μου. Είχε φυτρώσει σαν να είχα βάλει τα σπυριά με το χέρι, ένα-ένα.

Αμέσως μετά τη σπορά γινόταν το σβάρνισμα, για να σκεπαστεί ο σπόρος και στη συνέχεια τοποθετούσαμε τα σκιάχτρα για να μην πλησιάζουν τα γκαραβέλια-μαυροπούλια που πετούσαν σαν σύννεφο, έτοιμα να φάνε τους σπόρους από τα χωράφια.

Το μάζεμα του σουσαμιού γινόταν όταν η κάψα, μέσα στην οποία υπήρχε ο σπόρος, κιτρινίζε. Ήταν η μόνη παραγωγή που δεν κοβόταν με το δρεπάνι, αλλά ξεριζωνόταν το φυτό με το χέρι και αφηνόταν κάτω σε μεγάλες ποσότητες. Ύστερα το φόρτωναν στα κάρα και το μετέφεραν στο σπίτι. Εκεί άρχιζε μια άλλη διαδικασία. Έπαιρναν μια ποσότητα από φυτά, ένα χερόβολο, το έδεναν με χόρτο ή με το ίδιο το φυτό και τρία χερόβολα μαζί έκαναν μια «αδρέλα», έναν τρίποδα, που τον έδεναν μόνο στο πάνω μέρος και τον έστηναν όρθιο. Φρόντιζαν μάλιστα, για μεγαλύτερη ευστάθεια, να ανοίγουν κάπως περισσότερα τη βάση του τρίποδα. Έτσι όπως ήταν, την έλουζε ο ήλιος και τη χτυπούσε ο αέρας για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση της κάψας. Ο γεωργός παρακολουθούσε καθημερινά την πορεία. Όταν έβλεπε πως είχε ανοίξει το 70-80 %, τότε έστρωνε μια λινάτσα ή ένα στρωσίδι κι εκεί πάνω τίναζε την αναποδογυρισμένη αδρέλα, χτυπώντας την αρχικά στο πέλημα του ποδιού.

Το τελικό χτύπημα γινόταν με ένα κοντόξυλο. Ύστερα την ξαναέστηνε όρθια ώσπου να ανοίξουν και οι τελευταίες κάψες.

Τον καρπό τον κοσκίνιζαν και στη συνέχεια τον λίνιζαν. Το λίνισμα γινόταν ως εξής: Γέμιζαν ένα δοχείο σουσάμι, το σήκωναν όρθιο και καθώς το έχυναν κάτω λίγο-λίγο, τα φύλλα, η σκόνη και ό,τι άλλο ξένο σώμα είχε μέσα, χωριζότανε από τον καρπό. Αυτό επαναλαμβανότανε μια, δυο φορές, ώσπου να παραμείνει καθαρό το σπυρί του σουσαμιού. Αμέσως μετά σακκιάζόταν και ήτανε έτοιμο για κάθε χρήση. Κρατούσαν μια ποσότητα για σπόρο και το υπόλοιπο το είχανε για τις ανάγκες τις χρονιάς

Είπαμε ότι από το σουσάμι έβγαине το σουσαμέλαιο. Στο χωριό μου, το σημερινό Κεφαλοχώρι υπήρχε ειδικός μύλος στο συγκρότημα του Λόγγου. Μαζί με το λάδι στο μύλο αυτόν έβγαζαν και το ταχίνι, που εμείς το λέγαμε, για άγνωστο, λόγο *ταρχούν'* και αποτελούσε ένα εξαιρετικό προϊόν διατρο-

φής. Το καταναλώναμε, κυρίως, κατά την ατελείωτη περίοδο των νηστειών, αλείφοντάς το πάνω στη φέτα του ψωμιού.

Την περίοδο των νηστειών όμως καταναλώναμε τις μεγαλύτερες ποσότητες από σουσάμι. Το έψηναν οι νοικοκυρές και ύστερα το στούμπιζαν στο ξύλινο γουδί, ώσπου γινόταν σχεδόν σαν αλεύρι με σκούρο χρώμα. Με τη μορφή αυτή μπορούσε να φαγωθεί όπως ήταν, με λίγο αλάτι ή ζάχαρη, μπορούσε να γίνει σαμποάπαρα, να αραιωθεί δηλαδή με λίγο νερό και να τριφτεί μέσα μια ποσότητα ψωμιού. Με το ίδιο υλικό όμως γινόταν και οι νοστιμότερες σαμόπιτες, οι (σου)σαμόπιτες. Ήταν εντελώς αλάδωτες, και τις έπλαθαν τις μέρες της απόλυτης νηστείας, π.χ. τη Μεγάλη Πέμπτη ή την εβδομάδα που νήστευαν για να κοινωνήσουν.

5.3. Το βαμβάκι



*Η οικογένεια Θωμά Χατζόπουλου (πρώτος αριστερά) στο μάζεμα βαμβακιού.
Ακολουθεί η γυναίκα του Βασίλω και η κόρη του Ασπασία.*

Το βαμβάκι, όπως και τα ζαχαρότευτλα που ακολουθούν ήρθαν στον τόπο μας όχι για να καταναλωθούν άμεσα ή με μικρή επεξεργασία, αλλά για να παραδοθούν στη βιομηχανία, να υποστούν μια συστηματική επεξεργασία και να επιστρέψουν στο νοικοκυριό με άλλες μορφές. Το πρώτο σαν κλωστή ή σαν ύφασμα για διάφορες χρήσεις και τα δεύτερα ως κάτασπρη και γλυκύτατη ζάχαρη.

Το βαμβάκι άρχισε να καλλιεργείται στο Ρουμλούκι συστηματικά μετά τη δεκαετία του 50, όταν λειτούργησε το αρδευτικό δίκτυο από το φράγμα του Αλιάκμονα. Από τότε και μετά είχε την πρώτη θέση στις αγροτικές καλλιέργειες. Ήταν ένα από εκείνα τα προϊόντα, που ανέβασαν το οικονομικό επίπεδο του πληθυσμού. Εκτός από το όφελος που είχαν οι καλλιεργητές, ωφελήθηκαν και χιλιάδες αγροτοεργάτες από άλλες περιοχές, όπως από τη Δ. Μακεδονία (Κοζάνη, Γρεβενά) και αρκετοί από το Θεσσαλικό κάμπο και τα ορεινά χωριά των Πιερίων.

Αυτοί οι εργατικοί και νοικοκυρεμένοι εποχικοί εργάτες δεν ενίσχυσαν

μόνο το εισόδημα των ντόπιων με τον ιδρώτα τους, μα υπήρξαν και πρότυπα διαχείρισης του μεροκάματου. Ένα μέρος από τον πληθυσμό αυτό έμεινε τελικά στον τόπο μας, ενσωματώθηκε τέλεια, διατηρώντας όμως την παράδοση της καταγωγής του, με τα πλούσια ήθη και έθιμα της Δ. Μακεδονίας.

Αρχικά η καλλιέργεια του βαμβακιού απαιτούσε πολύ προσωπικό μόχθο. Καθώς είναι ανοιξιάτικο προϊόν, ευνοούνταν ιδιαίτερα η ανάπτυξη των ζιζανίων μέσα στη φυτεία, τα οποία έπρεπε να αντιμετωπιστούν με την τσάπα. Συνέβαινε συχνά, μόλις ο εργάτης έφτανε στο τέλος του χωραφιού, να πρέπει να ξεκινήσει πάλι από την αρχή, διότι ακούσε μια μικρή ψιχάλα στο ενδιάμεσο ή και μόνη η πρωινή δροσιά, για να ξαναπάρουν ζωή οι καλά κρυμμένες ριζούλες των ανεπιθύμητων αγριόχορτων και να κάνουν αισθητή την ενοχλητική παρουσία τους.

Το ίδιο κοπιαστική και χρονοβόρα ήταν και η συλλογή του προϊόντος. Όταν έφτανε η ευλογημένη ώρα να λευκανθεί πέρα για πέρα το βαμβακοχώραφο, εκεί κατά το Σεπτέμβριο μήνα, άρχιζε η διαδικασία της συλλογής. Οι εργάτες έδεναν στη μέση ένα είδος μεγάλης ποδιάς, έπαιρνε ο καθένας το δικό του αυλάκι, και άρχιζαν να τραβούν μέσα από τα «κοζάκια» το κάτασπρο μαλακό περιεχόμενό του. Στην αρχή του αυλακιού περίμενε πάντοτε ένα άδειο σακί. Όταν γέμιζε η ποδιά, ο εργάτης, που συνηθέστατα ήταν



Ο ήλιος του Αλωνάρη καίει, δεν αστειεύεται. Οι εργάτριες που θα σκάψουν το βαμβακοχώραφο παίρνουν τα μέτρα τους. Λευκά μαντήλια για να προστατευτούν.

εργάτρια, έσπευδε να την αδειάσει μέσα σε αυτό.

Η διαδικασία της συλλογής ήταν σχεδόν η μόνη, που δεν απαιτούσε την άγρυπνη παρουσία του αφεντικού. Ο εργάτης δεν χρειαζόταν καμιά παρακίνηση για να βιαστεί, καθώς η αμοιβή του γινόταν με την οκά ή το κιλό αργότερα. Πράγματι, το βράδυ, κοντά στο κάρο ή στην πλατφόρμα ο ιδιοκτήτης κατέβαζε το καντάρι και ζύγιζε ένα-ένα τα γεμάτα τσουβάλια, κάποτε και χαράρια, έναν τύπο σακιού πολύ μεγάλης χωρητικότητας.

Ήρθε όμως η στιγμή που τόσο το τσάπισμα, όσο και το μάζεμα του βαμβακιού πέρασαν στη δικαιοδοσία της μηχανής.

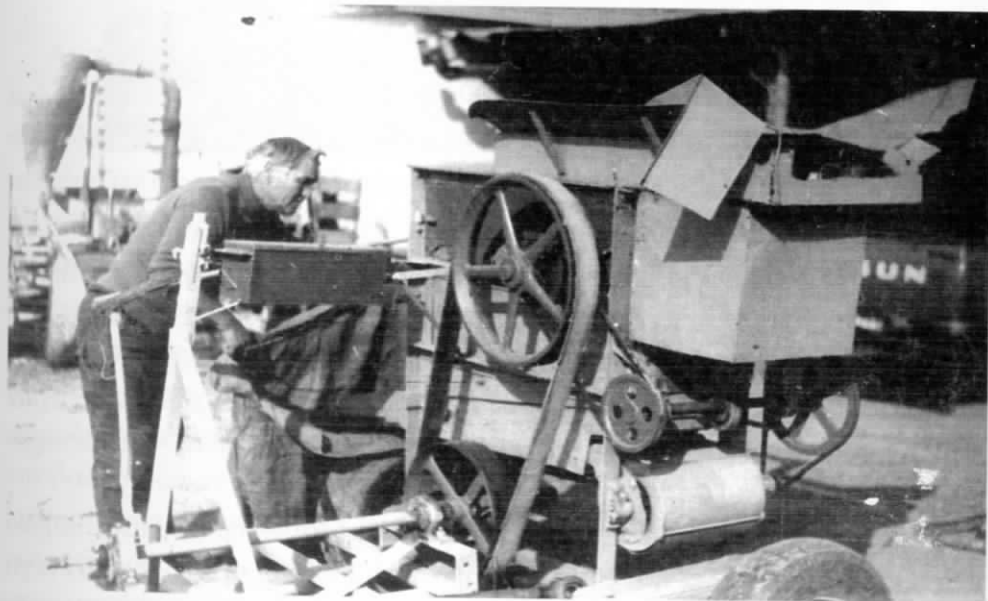
Το σκαλιστήρι, όπως το έλεγαν ήταν ένα είδος τροποποιημένου αλετριού, με κοφτερά υνιά, τοποθετημένα έτσι ώστε να μην χώνονται βαθιά μέσα στο χώμα. Το έσερνε ένα άλογο, το οποίο υπομονετικά πηγαινοερχόταν όλη την ημέρα από αυλάκι σε αυλάκι, αφήνοντας πίσω του φρεσκοσκαμμένο χώμα και μαραμένα ζιζάνια!

Μεγαλύτερη επανάσταση όμως έγινε στο μάζεμα, στη συλλογή του βαμβακιού. Από την υπερατλαντική μεγάλη χώρα έφτασε κάποτε και στον ημαθιώτικο κάμπο, ένα τεραστίων διαστάσεων αυτοκινούμενο μηχάνημα, με μεγάλες δαγκάνες στο μπροστινό μέρος και ένα πελώριο δικτυωτό αμπάρι



Η δύσκολη μέρα τελειώσε. Τα μεγάλα χαράρια γέμισαν. Σε λίγο θ' ακολουθήσει το ζύγισμα.

επάνω, που άκουγε στο επίσημο όνομα βαμβακοσυλλέκτης και που ξαναβαφτίστηκε γρήγορα σε μπαμπακομηχανή. Καθώς η σπορά γινόταν υποχρεωτικά με σπαρτική, τα αυλάκια είχαν συγκεκριμένη απόσταση το ένα από το άλλο, οπότε έμπαινε στο χωράφι η θαυματουργή μηχανή και με κλειστά μάτια, που λένε, ο οδηγός, μέσα σε ελάχιστο χρόνο μάζευε όσο θα χρειαζόταν δεκάδες και εκατοντάδες εργατικά χέρια. Όταν μάλιστα τα χωράφια άρχισαν να αρδεύονται από τα ζωγόνα νερά του Αλιάκμονα, οι στρεμματικές αποδόσεις εκτοξεύτηκαν στα ύψη. Φαίνεται όμως, πως δεν ήταν γραφτό να πλουτίσουν από το φυτικό «μαλλί» οι γεωργοί μας. Πότε το πράσινο σκουλήκι, πότε οι πρώιμες φθινοπωρινές βροχές και το κυριότερο οι μεγάλοι αφέντες του παγκόσμιου εμπορίου, οδήγησαν τελικά στη μείωση της βαμβακοκαλλιέργειας, χωρίς ευτυχώς να την σβήσουν εντελώς ακόμα.



Πιο σύνθετη εκκομιστική μηχανή.

5.4. Τα ζαχαρότευτλα



Ζαχαρότευτλα.

Σχεδόν παράλληλη υπήρξε και η καλλιέργεια του τεύτλου, γνωστότερου ως ζαχαρότευτλου, για να διακρίνεται, φαίνεται, από την άλλη ποικιλία που προορίζεται για ζωοτροφή. Υπάρχει πάντως και μια τρίτη λέξη, την οποία αποκλειστικά χρησιμοποιούν οι καλλιεργητές: Τα ονομάζουν *παντζάρια* και τη μηχανή που τα βγάζει από το χώμα, *παντζαρομηχανή*. Τα δυσπρόφερα τεύτλα και τα άλλα είναι για τους σπουδαγμένους.

Η ίδρυση του εργοστασίου στο Πλατύ έφερε στον ημαθιώτικο κάμπο ένα προϊόν που ως τότε ήταν εντελώς άγνωστο. Στην αρχή μας έδωσαν λίγο σπόρο να σπειρούμε μικρές εκτάσεις για δοκιμή. Γρήγορα όμως ο χοντρός και βαρύς αυτός βολβός απλώθηκε σε χιλιάδες στρέμματα.

Το βγάλσιμό του από το χώμα γινόταν τα πρώτα χρόνια με δικέλλια. Τότε ήταν που τα εντόπια χέρια δεν επαρκούσαν και χρειάστηκε, όπως και για το βαμβάκι, η ενίσχυση από τις ορεινές περιοχές.



Όταν τα ζαχαρότευτλα έβγαιναν με τα δικέλια και φορτώνονταν στο Unimuc και στην πλατφόρμα με τα χέρια.

Αυτό κράτησε ως την εποχή που εμφανίστηκαν οι πρώτες μηχανές. Καλά μελετημένες, ξέθαβαν τον καρπό από το χώμα, έκοβαν και απομάκρυναν τα φύλλα, τον ανέβαζαν σε ειδικά κόσκινα και με συνεχείς κραδασμούς τον καθάριζαν από τα ξένα υλικά, κυρίως από το χώμα και τελικά τον άδειαζαν σε ειδικά διαμορφωμένες πλατφόρμες. Τους φθινοπωρινούς μήνες ο ταξιδιώτης στο δρόμο προς το Πλατύ συναντούσε δεκάδες τέτοιες πλατφόρμες, που τις έσερναν μεγάλης ιπποδύναμης τρακτέρ.

Στην περίπτωση των τεύτλων την απόδοση καθόριζε όχι μόνο η ποσότητα της παραγωγής, αλλά και ένας άλλος παράγοντας, που ξέφευγε από την αρμοδιότητα του παραγωγού. Κάθε φορτίο που έφτανε στο ζαχαουργείο υποβάλλονταν σε μια πρόχειρη χημική ανάλυση. Με τη διαδικασία αυτή διαπίστωναν οι υπεύθυνοι την περιεκτικότητα σε ζάχαρο των παραδομένων τεύτλων. Είναι αυτονόητο ότι η διαπίστωση δεν ήταν πάντοτε αρεστή στον αγρότη και τα παράπονα για αδικίες πολύ συνηθισμένα.

Η καλλιέργεια των τεύτλων βοήθησε και με έναν άλλο τρόπο, έμμεσο, τον ημαθιώτικο κάμπο. Εκατοντάδες κάτοικοι των ρουμλουκιώτικων χωριών δούλευαν στο ζαχαουργείο, άλλοι ως μόνιμο προσωπικό και άλλοι ως εποχικοί εργάτες.

6. Ορόλος και ο μόχθος της νοικοκυράς

Αν είχα τον τρόπο μου θα ήθελα να γράψω έναν ύμνο για τη νοικοκυρά γενικότερα και πιο ειδικά για την παλιά Ρουμλουκιώτισσα, αφού αυτήν γνώρισα, αυτή με λάτρευσε, με έθρεψε, με έντυσε, με γιάτρευσε. Όχι πως δεν στέκεται στο ύψος της και η σύγχρονη νοικοκυρά, πως δεν κοπιάζει, δεν αγρυπνεί, όταν είναι ανάγκη, δεν θυσιάζεται για να κρατήσει το σπιτικό της, την οικογένειά της εκεί που πρέπει. Όμως ας μη γελιόμαστε. Ο δρόμος που έπρεπε να διανύσει η οικοδέσποινα της προπολεμικής περιόδου ήταν αφάνταστα πιο δύσκολος. Θα παραλείψω ένα σωρό λόγους που έκαμναν το έργο της πιο κουραστικό και θα περιοριστώ μόνο να αναφέρω την έλλειψη του ηλεκτρικού ρεύματος. Έχουμε αναλογιστεί άραγε πόσες ηλεκτροκίνητες μηχανές, μικρές και μεγάλες συσκευές υπάρχουν μέσα στο σύγχρονο σπίτι και με το πάτημα ενός διακόπτη κάμνουν του κόσμου τις δουλειές; Θα το καταλάβουμε πολύ εύκολα, αν ένα πρωινό κατεβάσουμε το γενικό διακόπτη μόνο για είκοσι τέσσερες ώρες. Πάει τότε ο φωτισμός, ανάλογα με την εποχή, η θέρμανση του καλοριφέρ ή η δροσιά του κλιματιστικού. Εκτός λειτουργίας το ψυγείο, δηλαδή η συντήρηση των τροφών, η ηλεκτρική κουζίνα, άρα η δυνατότητα μαγειρέματος. Κλειστή η τηλεόραση και για τους πιο προχωρημένους, ο ηλεκτρονικός υπολογιστής. Όσο για τη ζωή μέσα σε ένα μεγάλο αστικό κέντρο χωρίς ηλεκτρικό ρεύμα, καλύτερα ούτε να τη σκεφτόμαστε. Θα της ταίριαζε μόνο μια λέξη : Χάος. Άντε και μια ακόμα: Κόλαση!

Νομίζω πως δεν χρειάζεται να προχωρήσω περισσότερο. Γίνεται φανερό πόσες υπηρεσίες προσφέρει αυτή η θαυμάσια ανθρώπινη κατάκτηση, το αόρατο ηλεκτρικό ρεύμα, πόσο πιο εύκολη, άνετη, ξεκούραστη και καλύτερης ποιότητας κάμνει την καθημερινότητα του ανθρώπου. Από πόσες έγνοιες απαλλάσσει τη νοικοκυρά. Πόσο λιγότερο επίπονη εργασία απαιτείται από αυτήν. Η καημένη όμως η γιαγιά και προγιαγιά για τους νεότερους, όχι μόνο ηλεκτρικές συσκευές δεν διέθετε, αλλά ούτε μιαν εστία με υγραέριο ούτε γκαζιέρα παλιότερα.

Όλα όσα είχαν σχέση με τη διατροφή, με την καθαριότητα, με την ένδυση περνούσαν από τα αγιασμένα της χέρια. Γι' αυτήν κυριολεκτικά «δεν

υπήρχε γιορτή και σχολή» όλες τις μέρες του χρόνου, όλες τις εποχές.

Θα προσπαθήσουμε να καταγράψουμε στη συνέχεια ένα μέρος από τις ατελείωτες υποχρεώσεις της.

6.1. Οικιακή αρτοποιία



Φούρνος απλός από λάσπη και άχυρο. Αριστερά το φουρνόγκυαρο, δεξιά ο αναδότης και στο κέντρο ο κλείστης.

Η οικιακή αρτοποιία δεν υπάρχει σήμερα. Τα διάφορα εργαλεία, ξύλινα, πήλινα, χάλκινα, σκεύη που χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή του ψωμιού, εξαφανίστηκαν. Και αν κάποια από αυτά έχουν διασωθεί, αποτελούν πια μουσειακό υλικό σε μουσεία και ιδιωτικές συλλογές.

Το σταρένιο παραδοσιακό ψωμί, το *καθάριο*, για το ιδίωμά μας, υπήρξε για τον άνθρωπο η βασική τροφή για πολλές χιλιάδες χρόνια.

Στο ψωμί ορκίζονταν μικροί και μεγάλοι στο Ρουμλούκι:

- Μα του ψουμί που τρώου, άμα λέου ψέματα ή φίλ'τσι του ψουμί, άμα λες τ' ν αλήθεια.

Η πιο βαριά κατάρα ήταν:

- Να μη χουρτά'εις ψουμί σι όλ' τ' ζουή σ'.

Όλοι σέβονταν το ψωμί. Μόλις έπιαναν το πλαστό στο χέρι για να κόψουν την πρώτη φέτα, το σταύρωναν με το μαχαίρι τρεις φορές.

Ποτέ δεν πατούσαν το ψωμί, ακόμα και τις ψίχες.

Δεν το δρασκελούσαν, δεν το άφηναν ανάσκελα, δεν έτρωγαν την ώρα



Οικιακή αρτοποιία.

1. Δερμόνι, 2. Κόσκινο, 3 - 4. Πινακωτές, 5. Προζυμητήρι για ψωμί, 6 - 7. Κλίστρες,
8. Πανέρι, 9. Μπακουρένια (χάλκινα) ταψιά, 10 - 12. Ζυμωτικές πελεκητές,
13. Σίτα, 14. Ζυμωτική με σανίδια, 15. Γάστρα.

που βασίλευε ο ήλιος, άφηναν πάντα ένα κομμάτι ψωμί στον τροβά για τον ήλιο.

«Ιμείς έφαγάμι ψουμί κι άλας μαζί» έλεγαν για να δείξουν τη στενή σχέση που είχαν με κάποιον.

Εμάς τα παιδιά, αν καμιά φορά- σπάνια βέβαια- μας περίσσευε κανένα κομμάτι ψωμί και θέλαμε να το πετάξουμε, πρώτα το φιλούσαμε, το ασπαζόμασταν με ευλάβεια.

Αυτά και πολλά άλλα πίστευαν οι άνθρωποι του Ρουμλουκιού για το ψωμί.

Η παρασκευή του αποτελούσε αληθινή ιεροτελεστία. Αρχιζε σχεδόν πάντα αποβραδís Έπρεπε να φουρνιστεί πριν την ανατολή του ήλιου, κυρίως τους θερινούς μήνες, για να προλάβει η γυναίκα να πάει και στο χωράφι, στο θερισμό ή σε άλλη αγροτική δουλειά.

Από το προηγούμενο βράδυ ανάπιαζε το προζύμι. Αυτό σημαίνει πως έπαιρνε το ζυμάρι που είχε φυλαγμένο μέσα στο προζυμιτάρι από την προηγούμενη φορά (αυτό ήταν το προζύμι), το ανακάτευε με χλιαρό νερό και

ανάλογο αλεύρι, και κατά κάποιο τρόπο το ξαναζωντάνευε. Ύστερα το σκέπαζε με μια κουβέρτα, ώστε με την κατάλληλη θερμοκρασία ν' αρχίσει να φουσκώνει. Ως το πρωί το σκεύος είχε γεμίσει από τη ζύμη και συχνά ξεχείλιζε.

Η δεύτερη προεργασία ήταν το κοσκίνισμα του αλευριού. Είχε στη διάθεσή της δυο-τρεις σήτες. Ανάλογα με την ποιότητα του ψωμιού που ήθελε να κάνει, αν το ήθελε περισσότερο λευκό ή πιτυρούχο, σκουρόχρωμο, χρησιμοποιούσε πιο πυκνή ή πιο αραιά σήτα. Την ποσότητα την καθόριζε το μέγεθος της οικογένειας.

Το ζύωμα απαιτούσε σωματική δύναμη και τέχνη. Τη δεύτερη τη μάθαιναν οι κοπέλες πολύ νωρίς δίπλα στη μάνα ή τη μαριά τους, ώστε να είναι έτοιμες για το δικό τους σπιτικό.

Όταν το ζυμάρι είχε δουλευτεί αρκετά και είχε δείξει τα γνωστά, στη ζυμώτρια, σημάδια ότι ήταν ώριμο πια, το έκοβε σε μερίδια και το έβαζε μέσα στην *πινακωτή, π'νακουτή στο ιδίωμα*. Πάντως, όσο πιο πολύ ζυμωνόταν, τόσο πιο αφράτο και νόστιμο γινόταν το ψωμί. Μια μικρή ποσότητα από το ώριμο ζυμάρι το κρατούσε στο προζυμιτάρι, για το επόμενο ζύωμα. Μετά σκέπαζε την πινακωτή καλά με μια ζεστή βελέντζα κι αμέσως η ίδια καταπιάνονταν με το άναμμα του φούρνου.

Τώρα έπρεπε να φέρει τα φουρνόξυλα. Τα καταλληλότερα ξύλα για την περίπτωση ήταν τα κλαδιά, τα λεπτά δηλαδή μέρη των δέντρων. Σε μεγάλη προτίμηση είχαν όμως και τα λεγόμενα βρέζια, μικρούς θάμνους που ευδοκιμούσαν στις παλιομάνες, στις παλιές κοίτες του Αλιάκμονα. Φυσικά, κατά καιρούς χρησιμοποιήθηκαν και άλλα υλικά, όπως τα στελέχη από τις βαμβακιές και αποξηραμένες βουνιές μεγάλων ζώων.

Δείγμα ότι ο φούρνος είχε ολοκληρώσει την πυράκτωσή του αποτελούσε το άσπρισμα της κοίλης εσωτερικής οροφής του. Τότε η νοικοκυρά έπαιρνε ένα μακρύ ξύλινο κοντάρι, *το συντράβλιστο*, έδενε στη μια άκρη του καθαρά κουρέλια και πάνιζε το δάπεδο του φούρνου. Μάζευε δηλαδή τις στάχτες και τα κάρβουνα και σχημάτιζε στο στόμα του φούρνου έναν μακρόστενο σωρό από χόβολη. Την ώρα αυτή εμείς τα παιδιά την περιμέναμε. Ανάλογα με την εποχή, είχαμε έτοιμα κυδώνια, κάποιες ποικιλίες αχλάδια σκληρά ή ρόκες, κλεμμένες από γειτονικά χωράφια και τα ψήναμε. Αν συνέβαινε, γεγονός καθόλου σπάνιο, να είχε τελειώσει το ψωμί από την προηγούμενη και να μας είχε κόψει η πείνα, μέσα σ' εκείνη τη χόβολη η μάνα μας έχωνε



Τα πλαστά ψήθηκαν.

Η νοικοκυρά τα ξεφουρνίζει και ο άντρας της τα τοποθετεί στο «ψουμουσάν' δου».

μικρές μάζες από το ζυμάρι και μας έψηνε τα λεγόμενα κ'λίκια.

Το έτοιμο πια ζυμάρι από την πινακωτή, άλλοτε το έβαζε μέσα σε κάποιο σκεύος, συνήθως σε έναν ταβά, που ήταν πιο βαθύς από το κοινό ταψί, και τότε το ψωμί λέγονταν *νιβατή* και άλλοτε το φούρνιζε απευθείας, οπότε το έλεγαν *πλαστό*. Στην πρώτη περίπτωση το φούρνισμα γινόταν με τη βοήθεια του *αναδότη*. Ο αναδότης ήταν ένα μεγάλο κοντάρι από ξύλο, που είχε δεχτεί στην άκρη του ένα μεταλλικό κεφαλαίο Πι. Στη δεύτερη, το πλαστό, πασπαλισμένο με λίγο αλεύρι, τοποθετούνταν επάνω στο *φουρνόφκιαρο*, ένα ξύλινο φτυάρι, με αρκετά φαρδιά την επιφάνειά του.

Όσοι έχουν ζήσει αυτή την εμπειρία, θα θυμούνται το άρωμα του ζεστού ψωμιού, που τρυπούσε τις μύτες, όταν περνούσες από το δρόμο. Ένα κομμάτι καθαρίο ζεστό ψωμί, σπασμένο με το χέρι από το πλαστό, και ένα κομμάτι τυρί πρόβιο, συνοδευμένο με σκόρδο πράσινο από το μπαχτσέ, ήταν η καλύτερη λιχουδιά για το Ρουμλουκιώτη, που και σήμερα ακόμη την ονειρεύεται.

Ένα σημείο που έπρεπε να προσεχτεί ήταν η φύλαξη του ψωμιού από ανεπιθύμητους επισκέπτες, όπως ήταν οι ποντικοί, αλλά και από την πρό-

ωρη ξήρανση. Ο καλύτερος τρόπος ήταν να το τοποθετεί μέσα σε μπακράτσες, καζάνια δηλαδή, τυλιγμένο προσεχτικά με κάποια υφαντή μεσάλα.

Απλούστερο στην παρασκευή του ήταν το καλαμποκίσιο ψωμί. Αυτό δεν ήθελε ούτε προζύμια ούτε ωρίμανση. Μετά το ζύμωμα και το σχηματισμό του σε πλαστό, ήταν έτοιμο για ψήσιμο. Μόνο που ούτε τη γεύση του καθάρου είχε ούτε τη θρεπτική του αξία. Ωστόσο αποτελούσε πολύτιμο υποκατάστατο για την περίοδο της ανέχειας, που διαρκούσε κάποτε πολλούς μήνες το χρόνο.

Εδώ νομίζω ότι έχει τη θέση της μια σύντομη αναφορά σε ένα ξεχωριστό είδος άρτου, που είχε σαν προορισμό να προσφερθεί με διάφορες αφορμές στην εκκλησία. Πρόκειται για τις λεγόμενες *λειτουργίες*. Γι' αυτές κρατούσαν ξεχωριστό προζύμι και η γυναίκα που θα τις ζύμωνε έπρεπε να είναι «καθαρή». Όταν τελείωνε το ζύμωμα, τις σφραγίζαν με το σφραϊστερό, ένα είδος ξύλινης κυκλικής σφραγίδας, που έφερε ανάγλυφες διάφορες θρησκευτικές παραστάσεις και σύμβολα.

Μια ποικιλία ψωμιού, διαφορετική, αν και είχε για βάση το αλεύρι του σιταριού, ήταν το ονομαζόμενο *φταζ'μήτ'κου, το εφταζυμήτικο*. Αντί για προζύμι η ζυμώτρια χρησιμοποιούσε ένα είδος χυλού από ρεβίθια ή κάποια άνθη φυλαγμένα στο εικονοστάσι. Το ιδιαίτερο γνώρισμα του ψωμιού αυτού ήταν μια χαρακτηριστική μοσχοβολιά που σκορπούσε γύρω του και έκανε αισθητή την παρουσία του για μέρες.

Στα επετειακά, στα γιορταστικά ψωμιά ανήκουν και οι *σ'κότουρτις, οι σκυτόουρτες*. Πρόκειται για κανονικό ψωμί, που το ζύμωναν το ξημέρωμα του Μεγάλου Σαββάτου. Την ονομασία του την οφείλει στο γεγονός ότι περιείχε μέσα κομμάτια από ξηραμένα σύκα, ενώ την επιφάνειά του την διακοσμούσαν με διάφορα γεωμετρικά σχέδια, καμωμένα με το χτένι των μαλλιών. Με το ξημέρωμα, τις σκυτόουρτες τις μοίραζαν σε γειτόνους και συγγενείς. Αποτελούσε δείγμα προκομινάδας, αν η νοικοκυρά πρόφτανε να μοιράσει πρώτη αυτή το δικό της δημιούργημα στις άλλες, προτού την προλάβουν εκείνες.

Σ' αυτά που σήμερα ονομάζουν αρτοσκευάσματα συγκαταλέγονταν και διάφοροι τύποι άζυμου ψωμιού. Όταν υπήρχε ανάγκη ή απλώς ως κάτι ξεχωριστό για μας τα παιδιά, η νοικοκυρά παρασκεύαζε ένα είδος πολύ πυκνού χυλού, τον οποίο σκέπαζε μέσα στη χόβολη του τζακιού. Εκείνος αποκτούσε μια σκληρή κρούστα με ρόδινο χρώμα και ήταν πάρα πολύ νό-

στιμος. Τον λέγαμε *τούρτα*.

Άλλοτε πάλι, έναν τέτοιο χυλό, ζυμωμένο με ζάχαρη τον έριχναν μέσα σε καυτό λάδι και τον τηγάνιζαν. Ήταν οι *λαγκίτες*, γλύκισμα συνηθισμένο, που προσφερόταν ως «λιχουν'κό», λιχωνικό, μαζί με ένα μικρό μπουκαλάκι γλυκό κρασί στη λεχώνα

Στον ίδιο κύκλο των ζυμωτών παρασκευασμάτων ανήκουν και οι πίτες. Η πίτα αποτελούσε το συνηθέστερο φαγητό για την περιοχή μας. Τις έπλαθαν δυο φορές την εβδομάδα, κάθε Πέμπτη και Σάββατο βράδυ. Ήταν νηστίσιμες και αρτύσιμες, κάποτε και εντελώς αλάδωτες. Ανάλογα δε με τη γέμισή τους ήταν γνωστές ως (σου)σαμόπιτες, τσουκνιδόπιτες, σπανακόπιτες, τυρόπιτες και λοιπά. Όταν για πρώτη ύλη χρησιμοποιούσαν καλαμποκίσιο αλεύρι, τις έλεγαν μπομπότες. Εννοείται ότι στις αρτύσιμες χρησιμοποιούσαν αποκλειστικά λίγδα, λίπος χοιρινό, λιωμένο και φυλαγμένο μέσα σε κ'λίστρες.

Τέλος, το δικό τους μερίδιο στο ζυμωμένο ψωμί είχαν και οι φύλακες του νοικοκυριού και κυρίως των κοπαδιών, τα σκυλιά. Με το πιο χοντρό πίτυρο, προερχόμενο από το κοσκίνισμα του αλευριού με τη σήτα, παρασκεύα-



Φούρνος χτιστός με τούβλα.

Έχουν ήδη φουρνιστεί τα πασχαλινά αρνιά και το στόμιο σφραγίστηκε.

ζαν το λεγόμενο *σκυλουψώμ'*, το *σκυλωψώμι*. Το έψηναν στον ίδιο φούρνο, μετά το κανονικό ψωμί και είναι περιττό να πούμε πως μοσχομύριζε όλη η γειτονιά.

Πότε και γιατί σταμάτησε η Ρουμλουκιώτισσα να ζυμώνει, είναι ένα ζήτημα, που θα επιχειρήσω να το φωτίσω με κάθε συντομία σ' αυτό το κεφάλαιο.

Οι πρώτες δυσκολίες με το ψωμί πρωτοεμφανίστηκαν γύρω στη δεκαετία του εξήντα. Είναι η περίοδος που, όπως αναφέρουμε και αλλού, κλείνει ο κύκλος των παραδοσιακών αλευρόμυλων με τις μυλόπετρες και τις ντίτζελ μηχανές τύπου Ruston, και στη θέση τους έρχεται το μπουράτο με τους κυλινδρόμυλους. Τέτοιοι μύλοι υπήρχαν στη Βέροια πριν πολλές δεκαετίες, όπως ήταν οι μύλοι του Μάρκου, εκεί που στεγάζεται το σημερινό βυζαντινό μουσείο, αλλά και αλλού, όπου υπήρχε υδατόπτωση, στη Νάουσα, στην Έδεσσα. Εδώ στο Ρουμλούκι είχε στο Τσινάφορο, στο Νησέλι, στο Γιδά, στην Κουλούρα και αλλού.

Τα αίτια αυτής της αλλαγής είναι πολλά, παρόλο που το καθάριο, ζυμωτό ψωμί ήταν κάτι που το ζητούσαν όλοι οι κάτοικοι.

Πρώτα-πρώτα φεύγει από τη μέση το τυπικό πιτυρούχο αλεύρι που έδιναν οι προηγούμενοι τύποι μύλων, οι οποίοι παραχώρησαν τη θέση τους στους λεγόμενους κυλινδρόμυλους. Οι κυλινδρόμυλοι εκτός από το γεγονός ότι έβγαζαν όλους του τύπους των αλεύρων, ήταν και γρήγοροι.

Την περίοδο όμως αυτή παρουσιάζεται και ένα άλλο πρόβλημα, το οποίο τελικά καταλήγει να είναι αξεπέραστο. Πρόκειται για την καύσιμη ύλη, η οποία είναι αναγκαία για το ψήσιμο του ψωμιού. Ως τότε οι Ρουμλουκιώτες προμηθεύονταν τα καυσόξυλα γενικά και μαζί τους τα φουρνόξυλα από τα ορμάνια, παλιά από το Σταυρό, και μετά τον πόλεμο, από το δάσος της Βεργίνας, το οποίο κράτησε ως τη δεκαετία του εξήντα. Το δάσος αυτό το γνωρίσαμε εμείς που σήμερα έχουμε κάποια ηλικία. Την εκχέρσωσή του την έκανε η μηχανική καλλιέργεια- YEB- και ο κόσμος αμέσως μπήκε σε μια περιπέτεια που δεν την είχε φανταστεί. Ήταν σα να είχε στερέψει μια πηγή νερού.

Η στροφή σε άλλες καύσιμες ύλες, ήταν προσωρινή. Για το τζάκι χρησιμοποιούσαν κάρβουνο Βέβης, και για μικρό διάστημα ξύλα του εμπορίου. Για το φούρνο ήδη αναφέραμε ότι χρησιμοποιούσαν τις βαμβακιές, ακόμα και τις βουνιές των βουβαλιών και των αγελάδων, τις οποίες στέγνωναν

κολλώντας τες κυριολεκτικά στους τοίχους του στάβλου ή στην πλοκαριά της αχυρώνας.

Σ' αυτή τη δύσκολη χρονική περίοδο του εξήντα είχαμε και άλλες σημαντικές εξελίξεις, σε πολλούς τομείς. Στη γεωργία μειώνονται οι παραδοσιακές καλλιέργειες, το σιτάρι, το κριθάρι, η σίκαλη, τα φασόλια και άλλες παραγωγές, γιατί κρίνονται ασύμφορες για το γεωργό. Εμφανίζονται νέες, δυναμικές καλλιέργειες, όπως τα ζαχαρότευτλα, τα υβρίδια καλαμπόκια, το βαμβάκι. Ο κάμπος του Ρουμλουκιού, από ένας απέραντος βαλτότοπος, έγινε πιο γόνιμος, περισσότερο παραγωγικός, με τα μεγάλα εγγειοβελτιωτικά έργα και το σπουδαιότερο, με το αρδευτικό δίκτυο. Στη συνέχεια έχουμε τις πρώτες δενδροκαλλιέργειες, και το εισόδημα του Ρουμλουκιώτη αγρότη βελτιώνεται. Σ' αυτή ακριβώς τη φάση εμφανίζονται οι πρώτοι επαγγελματικοί φούρνοι στα χωριά, που χειρίζονται έξυπνα το θέμα του ψωμιού. Αναλαμβάνουν να ζυμώνουν και να ψήνουν το ψωμί για λογαριασμό της Ρουμλουκιώτισσας, πηγαίνοντάς το ακόμη και στο σπίτι έτοιμο, ψημένο. Αυτό είναι το πρώτο βήμα, για να απαλλαγεί η νοικοκυρά από μια αιώνια, κοπιαστική οικιακή εργασία, που αποτελούσε αποκλειστικά δική της υποχρέωση. Όσπου τελικά καθιερώνεται η αγορά έτοιμου ψωμιού, όπως συνέβαινε και με τα νοικοκυριά των πόλεων.

Τα ξύλινα εργαλεία και σκεύη αρτοποιίας σιγά-σιγά αχρηστεύονται, όπως έγινε και με τα σκεύη άλλων παραδοσιακών εργασιών, στην οικοτεχνία, στη γεωργία και αλλού. Πέρασαν πάνω από σαράντα χρόνια για να ανακαλύψει ο αγροτικός κόσμος πως το αγοραστό ψωμί χωρίς πίτυρο, που το λαχταρούσαν από την αρχή, δεν έχει τα κατάλληλα συστατικά, που ήταν απαραίτητα, ωφέλιμα για την υγεία του ανθρώπου, και τα οποία έφτασε να παίρνει δυστυχώς με συνταγές του γιατρού. Εννοείται πως στο εξής δεν έλειψε μόνο το σταρένιο ψωμί. Μαζί έφυγαν από τη διατροφή του όλα τα δημητριακά, η σίκαλη, η βρόμη, το κριθάρι, το καλαμποκίσιο αλεύρι για ψωμί, κατσαμάκι ή για την μπομπότα.

Σήμερα η οικιακή αρτοποιία είναι παρελθόν. Δεν κοσκινίζουν, δεν ζυμώνουν, δεν φουρνίζουν, ακόμα και για τις πίτες χρησιμοποιούν έτοιμο φύλλο για τον ηλεκτρικό φούρνο, με υλικά που δεν γνωρίζει κανείς αν είναι υγιεινά. Αν, παρόλα αυτά μερικοί φούρνοι επιβιώνουν ακόμα, είναι για να καπνίσουν μια φορά το χρόνο, το βράδυ του Μ. Σαββάτου, προκειμένου να ψηθεί το γεμιστό αρνί.

6.2. Το γάλα



Ο γαλομέτρος. Ο κεχαγιάς με τους «εμαδιάρηδες», ιδιοκτήτες λίγων προβάτων, που τα παραδίδουν στον πρώτο για βοσκή. Δεξιά, οι παππούδες με την εγγονή. 28 - 5 - 1940, στο Παλιοχώρι. Υπάρχουν τα ονόματα Παντόπουλος - Χριστοδουλόπουλος.

Το γάλα μαζί με το σιτάρι και το καλαμπόκι ήταν μια από τις βασικές πηγές, από όπου οι άνθρωποι εξασφάλιζαν τη διατροφή τους. Το λευκό αυτό υγρό, πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία, όπως θα λέγαμε σήμερα, αποτελούσε και τότε τη βάση για την παρασκευή πληθώρας άλλων προϊόντων.

Το κυριότερο από αυτά, το τυρί, ήταν τόσο απαραίτητο στην καθημερινή ζωή, ώστε ταυτίστηκε με το ψωμί και έφτασαν να αποτελούν ένα αξεδιάλυτο δίδυμο. Μας το βεβαιώνει η γνωστή φράση «ψωμί και τυρί», που λεγόταν για κάτι που ήταν παρόν και κυρίαρχο την κάθε στιγμή.

Γαλακτοφόρα ζώα στο Ρουμλουίκι ήταν από τα μικρά, τα πρόβατα και από τα μεγάλα τα (βου)βάγια και τα γελάδια. Τα γίδια έλειπαν εντελώς.

Οι κάτοικοι του Ρουμλουικιού ήταν ανέκαθεν γεωργοκτηνοτρόφοι. Μετά την απελευθέρωσή τους μάλιστα από τον Τούρκο κατακτητή, απέκτησαν πολλά κοπάδια προβάτων και μεγάλα ζώα, γελάδια, άλογα, κυρίως όμως βουβάγια, τα οποία είχαν ανάγκη για να οργώνουν βαθιά τα χωράφια τους, αφού ήταν δυνατά και άντεχαν στις βαριές εργασίες. Βέβαια ήταν τα ζώα

που είχαν το λιγότερο γάλα, και δεν ήταν στον τομέα αυτό τόσο παραγωγικά, όπως τα γελάδια, είχαν όμως το πιο παχύ γάλα.

Στο Ρουμλούκι θεωρούσαν τα βουβάλια και τα γελάδια σχεδόν ιερά ζώα, γι' αυτό ποτέ δεν έτρωγαν από το κρέας τους. Όποιος όμως έχει δοκιμάσει το βουβαλίσιο γιαούρτι πιστεύω πως θα το νοσταλγεί.

Τα εργαλεία και σκεύη για την τυροκομία ήταν πολλά. Προτιμούσαν τα μεταλλικά, ώστε να είναι εύκολο το καθάρισμά τους, για την ακρίβεια το ζεμάτισμα με βραστό νερό. Το γάλα είναι ευαίσθητο, προσβάλλεται εύκολα από αόρατους μικροοργανισμούς, οι οποίοι το αλλοιώνουν, το ξινίζουν και τελικά το αχρηστεύουν.

Τα κυριότερα από τα αντικείμενα που χρησιμοποιούνταν στη σπιτίσια τυροκομία ήταν τα καρδάρια, από λευκή λαμαρίνα, οι τσαντίλες, υφάσματα λευκά, με αραιή ύφανση, για να διευκολύνεται το στράγγισμα, τα μετρίδια μιας και μισής οκάς, επίσης από την ίδια λαμαρίνα, τα χάλκινα μπακράτσια για το βράσιμο του γάλακτος. Από λαμαρίνα ήταν επίσης τα δοχεία μέσα στα οποία τοποθετούνταν το φρέσκο τυρί για την απαραίτητη ωρίμανση. Παλιότερα για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούνταν πήλινα δοχεία και ξύλινα καδιά, τα βαρέλια, τα οποία είχαν στη μια από τις δυο επίπεδες επιφάνειες ένα καπάκι που άνοιγε και έκλεινε εύκολα.

Στα ξύλινα σκεύη συγκαταλέγεται και ο βούτνος. Πρόκειται για ένα δοχείο ύψους κάτι παραπάνω από ένα μέτρο, που όσο ανεβαίνει προς τα πάνω στενεύει. Εκεί μέσα έριχναν τη λεγόμενη «κουρ'φή», την κορυφή. Πρόκειται για μια πυκνή μάζα που ανεβαίνει στην επιφάνεια του γάλακτος, όταν αυτό αφηθεί για μερικές ώρες άβραστο. Την κρέμα αυτή, όταν συγκεντρώνονταν αρκετή ποσότητα, τη χτυπούσαν με ένα έμβολο, στην άκρη του οποίου ήταν προσαρμοσμένο ένα κυκλικό σανίδι. Ύστερα από λίγο γινόταν ο διαχωρισμός του καθαρού βούτυρου, που επέπλεε στην επιφάνεια με τη μορφή βόλων. Το βούτυρο αυτό, με το υπέροχο άρωμα και την έξοχη γεύση το χρησιμοποιούσαν για τη φέτα του ψωμιού, για μαγείρεμα, ακόμα και για φάρμακο.

Καλύτερης ποιότητας θεωρούνταν το πρόβιο τυρί και πολύ κατώτερο το βουβαλίσιο και το γελαδινό. Πρόβιο γάλα επίσης χρησιμοποιούσαν για να παρασκευάσουν τα πέταρα, τις λεγόμενες αλλού χυλοπίτες και τα τραχανά, ξινά και γλυκά. Τα δυο αυτά είδη, τα πέταρα και τα τραχανά, αποτελούσαν απαραίτητη προμήθεια για την οικογένεια. Καταναλώνονταν όλο το χρόνο,

σε μέρες, βέβαια, μη νησιτίσιμες. Τα παρασκεύαζαν οι νοικοκυρές προς το τέλος του καλοκαιριού, όταν το γάλα των προβάτων λιγότευε μεν, γινόταν όμως πολύ πιο παχύ.

Φυσικά, το τυρί και το βούτυρο δεν ήταν τα μόνα προϊόντα που είχαν σαν βάση το γάλα.

Πολύ γνωστή ήταν η ούρδα, η μυζήθρα των βιβλίων. Προερχόταν από τον βρασμένο τζέρο, γνωστό ως τυρόγαλα, από το υγρό δηλαδή που προέκυπτε μετά το στράγγισμα του τυριού. Σε σύγκριση με το τυρί ήταν πολύ πιο άπαχο, είχε όμως θαυμάσια γεύση και την κατανάλωναν ή σκέτη, αφού βέβαια η νοικοκυρά την αλάτιζε αρκετά ή τη χρησιμοποιούσαν σα συμπλήρωμα στα πέταρα, στα τραχανά, καμιά φορά και στην πίτα.

Σπάνια έλειπε επίσης από το σπίτι το γιαούρτι, *μαρκάτ'* στο τοπικό ιδίωμα, το ξινόγαλο από το δερμάτι, το ασκί του τσομπάνου, αν και αυτό πολύ παλιότερα, το ρυζόγαλο, ενώ ανάμεσα στις πίτες συγκαταλέγεται και η γαλατόπιτα.

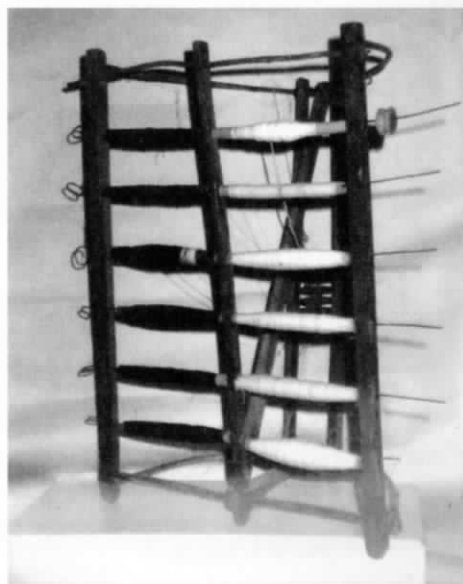
Είπαμε ότι τα πρόβατα και τα «βαλογέλαδα» ήταν τα μόνα ζώα, από τα οποία προμηθευόμασταν το γάλα. Να όμως που υπήρχε και κάποιο άλλο, που μάλλον δεν το βάζει ο νους του σημερινού Ρουμλουκιώτη: Ήταν η γαϊδούρα! Ναι, σε μια περίπτωση αρμέγανε και το συμπαθητικό αυτό ζώο. Μόνο που το γάλα του αποτελούσε φάρμακο. Πίστευαν ότι καταπολεμάει τη φοβερή παιδική αρρώστια, τον κοκίτη!

6.3. Η ύφανση



*Η πολύπειρη γερόντισσα αρχίζει την προεργασία για το διασίδι.
Εδώ, ιδιάζει, ανάμεσα σε δύο πασσάλους απλώνει το στημόνι.*

Στον παλιό, παραδοσιακό τρόπο ζωής δυο ήταν τα αλώνια πάνω στα οποία έδιναν τον αγώνα για την επιβίωσή τους οι άνθρωποι. Το ένα ήταν η γη, με το χωράφι, το λιβάδι, το δάσος. Από το πρώτο να πάρουν τα προϊόντα για τη διατροφή τη δική τους και των ζώων. Στα δεύτερα να βοσκήσουν τα κοπάδια και από το τρίτο, από το δάσος, να προμηθευτούν τα καυσόξυλα και την ξυλεία για χτίσιμο, για την κατασκευή γεωργικών και άλλων εργαλείων.



Το κλουβί, το απαραίτητο εργαλείο για το ιδίασμα.



*Το δεύτερο βήμα, το παραμάτιασμα.
Το στημόνι, με υπομονή και γνώση περνάει από το χτένι και το μιτάρι.*



Μια χαρακτηριστική εικόνα από νυχτέρι. Οι δυο ηλικιωμένες μπροστά γνέθουν με τη ροδάνη, ενώ οι τρεις νεότερες πίσω κεντούν.

Υπεύθυνος και πρωταγωνιστής στο μέτωπο αυτό, ο άντρας. Η γυναίκα έρχεται βοηθός μόνο σε ειδικές και εξαιρετικές περιπτώσεις.

Το δεύτερο μέτωπο, στο οποίο τον αποκλειστικό λόγο έχει η γυναίκα, είναι εκείνο της παραγωγής, σε πρώτη φάση κλωστής και στη συνέχεια της δημιουργίας πλεκτών και υφαντών. Το ντύσιμο, η ένδυση που λένε τα βιβλία, και η παραγωγή σκεπασμάτων, των κλινοσκεπασμάτων, αποτελούσαν αποκλειστικό έργο της νοικοκυράς. Από τα δικά της χέρια έπρεπε να βγουν όλα όσα ήταν απαραίτητα για το ντύσιμο, επίσημο και καθημερινό, των μελών της οικογένειας. Από το δικό της μόχθο καρτερούσε η οικογένεια τις βελέντζες, τις φλοκιαστές, τις κουρελούδες για να σκεπάσει το χωματένιο πάτωμα των δωματίων, για να σκεπαστεί τους κρύους χειμωνιάτικους μήνες.

Βέβαια, η ασχολία αυτή που είχε για προορισμό την κάλυψη βασικών βιοτικών αναγκών, με τον καιρό μπολιάστηκε με στοιχεία τέχνης. Η έμφυτη καλαισθησία της γυναίκας, της υπαγόρευσε τρόπους να δημιουργεί έργα όχι μόνο χρήσιμα, αλλά και ωραία. Οι επιλεγμένες πρώτες ύλες, τα σχήματα και τα χρώματα έδιναν σε πλεκτά και υφαντά, όταν οι περιστάσεις το επέτρεπαν ή το απαιτούσαν, την εικόνα του κομψοτεχνήματος, την εικόνα έργου τέχνης. Εμείς οι παλιότεροι τα έχουμε χαραγμένα στη μνήμη μας. Οι νεότεροι μπορούν να τα δουν στα λαογραφικά μουσεία, που όλο και πληθαίνουν στον καιρό μας, αν και όχι με το ρυθμό που θα έπρεπε, ώστε να προλάβουν τον αφανισμό τους, που προχωρεί με γοργούς ρυθμούς. Περιττό να πω πως η περιοχή μας και ιδιαίτερα η πόλη μας δεν αξιώθηκε ακόμα να αποκτήσει έναν τέτοιο Ναό της Τέχνης. Και είναι κρίμα!



Η πολύπειρη γερόντισσα τραβάει πίσω τα καλάμια-οδηγούς.