6.4. Το μαλλί

Το κούρεμα απαιτούσε πολλά χέρια.

Για να υφάνει όμως η γυναίκα, για να πλέξει και να κεντήσει χρειάζεται υλικό, χρειάζεται κλωστή. Στην εποχή μας το είδος περισσεύει. Ας είναι καλά οι συνθετικές ίνες που είναι άφθονες, φανταχτερές, ανθεκτικές και φθηνές. Υπήρχε όμως η εποχή, που το πλαστικό με τις χίλιες μορφές του δεν είχε κάνει την εμφάνισή του και οι μόνες πηγές από όπου μπορούσαν να εφοδιαστούν οι άνθρωποι την πρώτη ύλη ήταν οι ράχες και το «σάλιο» μερικών ζώων καθώς και ο κορμός ή ο καρπός κάποιων φυτών. Από τις παραπάνω πηγές στον τόπο μας ήταν γνωστές και σε χρήση μόνο δύο: Το μαλλί των προβάτων, κατά κύριο λόγο και συμπληρωματικά το προϊόν ενός σκουληκιού, που όπως μας μάθανε στο σχολείο, το έφεραν από τη μακρινή Κίνα δυο Βυζαντινοί καλόγεροι, κρυμμένο μέσα στα κούφια μπαστούνια τους. Ο λόγος για το μεταξοσκώληκα και το δώρο του το μετάξι. Δεν αναφέρω καθόλου το βαμβάκι. Το προϊόν του ευλογημένου αυτού φυτού, για να φτάσει από το χωράφι στο σπιτικό αργαλειό χρειάζεται μιαν επεξεργασία, που ξεφεύγει από τα πλαίσια της οικιακής επεξεργασίας. Τα βαμβακερά νήματα και υφάσματα ήταν από τα λίγα είδη που η προμήθειά τους

επιβάρυνε τον οικογενειακό προϋπολογισμό. Έπρεπε ν' αγοραστούν.

Εκείνο που φτάνει από το δέρμα του προβάτου κατευθείαν στο σώμα του Ρουμλουκιώτη, είναι μόνο το πρόβιο μαλλί. Είναι το βασικό υλικό πάνω στο οποίο στηρίζεται η προσπάθεια παραγωγής προϊόντων με τα οποία, όπως προαναφέραμε, η Ρουμλουκιώτισσα νοικοκυρά ντύνει τα μέλη της οικογένειάς της, στρώνει το σπίτι, σκεπάζεται και σκεπάζει.

Το «κατευθείαν» είναι τρόπος του λέγειν. Η πορεία του μαλλιού από την πηγή έως την τελική μεταμόρφωσή του σε χρήσιμο υφαντό ή πλεκτό, απαιτεί γνώση, εργαλεία, μεράκι και, κυρίως, ατελείωτες ώρες δουλειάς.

Κανένα σχολειό και καμιά δασκάλα δεν θα διδάξει στη νεαρή κοπέλα την τέχνη και την τεχνική της επεξεργασίας του μαλλιού. Θα αρχίσει να τη μαθαίνει από τότε που θα αποκτήσει την πρώτη επαφή με το περιβάλλον της. Τα λανάρια, τα αδράχτια, τις ανέμες, τους αργαλειούς και τα υπόλοιπα σύνεργα θα τα μάθει πριν μάθει να στέκεται όρθια, να ψελλίζει τις πρώτες μονοσύλλαβες λέξεις. Θα γεννηθεί δίπλα τους, ανάμεσά τους και θα μεγαλώσει μαζί τους. Θα τα πρωτογνωρίσει ως ακατανόητα παιχνίδια στα χέρια των μεγάλων γυναικών και μεγαλώνοντας η ίδια θα κατανοήσει τον προορισμό μαζί με τη λειτουργία τους. Ανάμεσα στους άλλους ανθούς που θα βλαστήσουν στην εφηβική της ψυχή, θα είναι και ο έρωτας της δημιουργίας έργων ανάλογων ή και καλύτερων από εκείνα που είδε να βγαίνουν από τα ροζιασμένα χέρια της μάνας, της μανιάς (= γιαγιά), των άλλων συγγενικών προσώπων.

Όπως η καλλιέργεια της γης, έτσι και το δούλεμα του μαλλιού θα πρέπει να μην άλλαξε πάρα πολύ από τους πολύ παλιούς χρόνους. Οι ειδικοί που μελετούν τις ζωγραφιές των αρχαίων αγγείων και των μεσαιωνικών εικόνων βρίσκουν εικόνες που δείχνουν γυναίκες να γνέθουν, να υφαίνουν με τον ίδιο τρόπο που ύφαιναν και έγνεθαν και οι Ρουμλουκιώτισσες ως πριν από σαράντα με πενήντα χρόνια. Αλλά και οι αρχαιολόγοι βρίσκουν στις ανασκαφές τους σφοντύλια και άλλα βαρίδια που χρησιμοποιούσαν στο γνέσιμο και στους αργαλειούς οι γυναίκες των αρχαίων χρόνων. Φυσικά διασώθηκαν μόνο όσα ήταν κατασκευασμένα από πέτρα και άλλα άφθαρτα υλικά. Τα ξύλινα, που θα ήταν τα περισσότερα, χάθηκαν για πάντα. Μα και τίποτα να μην έβρισκαν, πάλι θα ξέραμε ότι ύφαιναν. Μας το λέει η πολύ γνωστή ιστορία της Πηνελόπης, πιστής γυναίκας του Οδυσσέα, που ύφαινε τη μέρα και ξήλωνε τη νύχτα, για να ξεγελάει τους χαραμοφάηδες μνηστή-

Η υφάντρια στον αργαλειό.

ρες. Ο πρώτος άνθρωπος που μας αφηγήθηκε τα πάθια της, πριν ακόμα μας τα πουν στο σχολείο, ήταν η αναλφάβητη μανιά μου. Και δεν την έλεγε την ιστορία, σαν κάτι που άκουσε, που έμαθε από έναν γραμματιζούμενο, από έναν δάσκαλο, μα σαν «έναν μύθουν» μια ιστορία που την είχε ακουστά μαζί με πολλές ακόμα «παλιακές» ιστορίες για «του Μιγαλέξαντρου» και την αδερφή του «d' Γουργόνα», για «του Μαρμαρωμένο Βασιλιά», για τα μισοτηγανισμένα ψάρια, που την είχε μάθει από τη δική της μάνα, τη δική της μανιά, επίσης αναλφάβητες.

Αν θέλουμε να ξετυλίξουμε από την αρχή το κουβάρι της επεξεργασίας του μαλλιού, πρέπει να αρχίσουμε από το κούρεμα, αφού κάνουμε μια σύντομη αναφορά στα ίδια τα πρόβατα. Σήμερα, όσοι συνεχίζουν να διατηρούν ακόμα κοπάδια, πολύ λίγο αποβλέπουν στο κέρδος που θα τους αποφέρει το πούλημα του μαλλιού. Το έσοδό τους προέρχεται από την αξία του αρνιού και κυρίως από το γάλα. Δεν ίσχυε όμως το ίδιο και παλιότερα. Την ίδια, αν όχι μεγαλύτερη αξία έδιναν τότε και στο μαλλί. Αποτελούσε ένα είδος απαραίτητο για τις ανάγκες του νοικοκυριού. Αλλού, όπως στα βουνοχώρια, μαλλί έπαιρναν και από τα κατσίκια. Ακόμα μακρύτερα μάλιστα έλεγαν ότι χρησιμοποιούσαν και το τρίχωμα της καμήλας. Σε μας το πρόβατο είχε την αποκλειστικότητα. Αυτός είναι, άλλωστε, ο λόγος, που

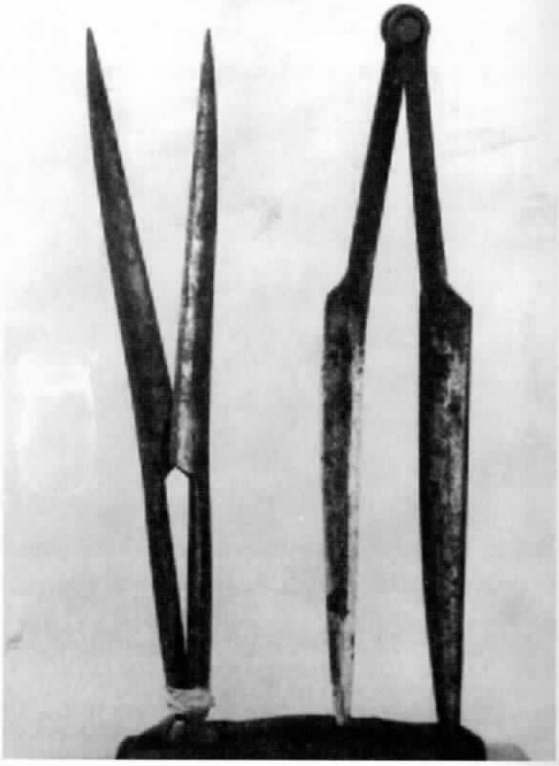
δεν έλειπε από καμιά ρουμλουκιώτικη αυλή. Δεν είχαμε, βέβαια, τα κοπάδια των πολλών εκατοντάδων ή και χιλιάδων κεφαλιών που είχαν αλλού. Πάντοτε όμως συντηρούσαμε έναν αριθμό, που δημιουργούσε επάρκεια σε όλα τα αγαθά που προαναφέραμε.

Και τώρα το κούρεμα ή καλύτερα τα κουρέματα. Ο πληθυντικός οφείλεται στο γεγονός ότι πριν γίνει το ολόσωμο κούρεμα, προηγούνταν ένα μερικό, τοπικό, *το κωλοκούρεμα*. Λέγεται έτσι, γιατί περιοριζόταν στην περιοχή γύρω από την ουρά. Σκοπός του να καθαρίσει το τοπίο και να διευκολύνει το άρμεγμα. Το μαλλί που προέκυπτε ήταν κατώτερης ποιότητας και αφού το έπλεναν και το καθάριζαν, το κρατούσαν και το χρησιμοποιούσαν για δευτερεύουσες χρήσεις, όπως να γεμίζουν προσκέφαλα ή να το έχουν για γιατρικό σε κρυώματα, οπότε το ζέσταιναν και το τοποθετούσαν στο στήθος ή στην πλάτη του άρρωστου ατόμου.

Το κανονικό κούρεμα γινόταν αργά την άνοιξη, όταν έπιαναν οι πρώτες ζέστες, τότε «κα τουν άι-Κουσταδίνου». Έπαιρνε μια μορφή γιορτής η διαδικασία. Γινόταν, ανάλογα και με τον αριθμό των προβάτων, μια μικρή σύναξη από συγγενείς και φίλους του κεχαγιά- έτσι έλεγαν αυτόν που αλλού τον αποκαλούσαν τσέλιγκα. Όλοι ήταν εφοδιασμένοι με κουρουψάλ'δα, κουροψάλιδα, ειδικά ψαλίδια, μεγάλου μεγέθους, μαύρα και καλοτροχισμένα. Έπιανε ο καθένας μια προβατίνα, την γυρνούσε ανάσκε-

Το κούρεμα των προβάτων.

λα και άρχιζε να την κουρεύει από την κοιλιά. Φρόντιζε να είναι στρωμένο το ψαλίδι επάνω στο δέρμα και να κουρεύει, χωρίς να σηκώνεται. Ο καλός κουρέας έβγαζε στο τέλος ολόκληρο τα μάλλινο ντύμα του ζώου. Ήταν *το πλοκάρι*. Το κάθε πλοκάρι το τύλιγαν και το έβαζαν μέσα σε ένα χαράρι, ένα μεγάλο, φαρδύ και ψηλό σακί, αφού έκαμναν μια πρώτη διαλογή, βάζοντας αλλού το μαύρο, αλλού το αρνόμαλλο, που είχε κοντή ίνα και αλλού το λευκό. Όσο διαρκούσε το κούρεμα η νοικοκυρά κερνούσε ρακή στους κουρείς, ενώ με το τελείωμα στρωνόταν τραπέζι, πάνω στο οποίο, κατά κανόνα, υπήρχε ψητό σφαχτό.



Ψαλίδια για το κούρεμα των προβάτων.

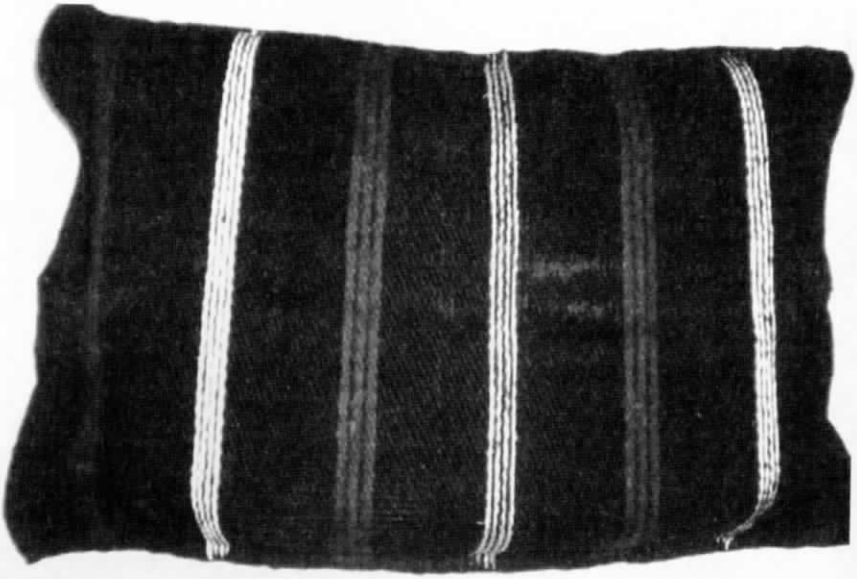
Το μαλλί ήταν αρκετά βρώμικο. Στη διάρκεια του καλοκαιριού ο βοσκός φρόντιζε να οδηγεί σε λουτρό στο ποτάμι τα πρόβατά του και μια και δυο φορές. Από τότε όμως είχε περάσει πολύς καιρός και μέσα στο πλοκάρι είχε κατακαθίσει, μαζί με τις κολλιτσίδες και τα άλλα υλικά και πολύς σούκος. Έτσι έλεγαν το ρύπο του μαλλιού. Η πρώτη δουλειά της νοικοκυράς ήταν να το ζεματίσει. Γινόταν με τον τρόπο αυτό ένα είδος απολύμανσης από τα ζωύφια, ορατά και αόρατα που φώλιαζαν μέσα στο ζεστό πλοκάρι, και φυσικά έφευγε και ο κύριος όγκος του σούκου, τον οποίο συγκέντρωναν σε δοχεία, γιατί ήταν χρήσιμος σε ορισμένες μορφές βαφής. Το έριχναν ύστερα στα ποστάβια, στις σπιτικές μικρές στέρνες και το ξέβγαζαν με μπόλικο νερό. Καμιά φορά τη δουλειά αυτή την έκαμναν και στις όχθες του Αλιάκμονα. Ύστερα το άπλωναν στους φράχτες, στις λεγόμενες κόρδες κι εκεί με το φως του ήλιου, με τη ζέστη και τον αέρα λαγάριζε, ζωήρευε, έπαιρνε κυριολεκτικά άλλη όψη.

Διάφορα εργαλεία υφαντικής.

Παρόλα αυτά, κουβαλούσε μέσα του ένα μέρος από τα υλικά που προαναφέραμε, που ήταν κολλημένα πάνω του, και αυτά για να απομακρυνθούν έπρεπε να δουλέψει ανθρώπινο χέρι. Στρωνόταν λοιπόν η νοικοκυρά στο πάτωμα, πάνω σε μια απλωμένη κουρελού ή ψάθα, έπαιρνε δίπλα της το χαράρι με τα πλοκάρια και άρχιζε να γραίνει. *Γραίνω ή αναγραίνω* είναι μια λέξη που τη βρίσκεις μόνο στα λεξικά με τις παλιές, τις αρχαίες λέξεις. Η γυναίκα έπαιρνε έναν μεγάλο φλόκο μαλλί και άρχιζε να το τραβάει, να το ξεχωρίζει από τη μάζα. Με τον τρόπο αυτό πρώτον αφαιρούσε τα ξένα σώματα που υπήρχαν μέσα και δεύτερον το έκαμνε περισσότερο αφράτο.

Το αναγρανισμένο μαλλί ήταν έτοιμο να παραδοθεί πια στα δόντια του λαναριού, για την ακρίβεια του ονομαζόμενου *τσαπολάναρου*. Το τσαπολάναρο είχε μεγάλα, σαν καρφιά δόντια και έκανε μια πρώτη χοντρική ταξινόμηση και ευθυγράμμιση των τριχών.

Όταν ολοκληρωνόταν αυτό το στάδιο, άρχιζε το κανονικό λανάρισμα. Τώρα πια τα δόντια του λαναριού ήταν ψιλά, τα μεταξύ τους διαστήματα



Προσκέφαλο (επάνω) και τρουβάς (κάτω).

πολύ μικρά και καθώς τα δυο τμήματα του λαναριού κινούνταν το καθένα προς την αντίθετη κατεύθυνση, έχοντας ανάμεσά τους μια ποσότητα μαλλιού, οι τρίχες ξεπλέκονταν, ευθυγραμμίζονταν, έπαιρναν την τελική μορφή. Τώρα πια ήταν οι *τ΄λούπις, οι τουλούπες*, έτοιμες για γνέσιμο. Καμιά φορά, όταν οι συνθήκες το επέτρεπαν ή οι περιστάσεις το επέβαλαν, οι τουλούπες αυτές στέλνονταν στο λανάρι της Βέροιας. Το λανάρι αυτό δεν ήταν, βέβαια, σαν το σπιτικό. Ήταν μια μεγάλη μηχανή, που δούλευε ακόμα περισσότερο το μαλλί και το έβγαζε τελικά σαν μια τεράστια χαλαρή κλωστή, τυλιγμένη σε ένα κυλινδρικό σχήμα, γνωστό με το όνομα *φ'τίλ', φιτίλι*.

Με τη μορφή της τουλούπας ή του φιτιλιού πάντως, το μαλλί ήταν έτοιμο πια για γνέσιμο.

Το γνέσιμο, για τους νεότερους που δεν το πρόλαβαν, είναι η εργασία με την οποία το μαλλί μετατρέπεται σε κλωστή, στην ονομαζόμενη στα ρουμλουκιώτικα, *κάνουρα*.

Η κάνουρα από φυσικού της μπορούσε να έχει τρεις αποχρώσεις. Να είναι λευκή ή μαύρη, ανάλογα με το χρώμα του προβάτου, μπορούσε όμως να είναι και ανάμεικτη, από μαύρο και άσπρο μαλλί, οπότε έπαιρνε ένα γκρίζο χρώμα και τότε την έλεγαν σιάργκαβη. Φυσικά, σπανίως χρησιμοποιούνταν με αυτές τις αποχρώσεις. Ο κανόνας την ήθελε την κάνουρα βαμμένη με πολλά χρώματα, ανάλογα με τα σχέδια που είχε να υφάνει ή να πλέξει η νοικοκυρά. Για τη βαφή όμως θα γίνει λόγος παρακάτω.

Τα κύρια όργανα που είχε η γυναίκα για το γνέσιμο ήταν τρία. Το αδράχτι με το σφοντύλι, η ροδάνη ή τσικρίκι και η ρόκα.

Το αδράχτι, όπως φαίνεται και στη φωτογραφία, είναι ένα κομμάτι ξύλου κάποιων εκατοστών, που πελεκήθηκε έτσι ώστε να είναι πιο διογκωμένο στη μέση και λεπτότερο στα άκρα. Στο ένα από αυτά φέρει κάποιες χαρακιές και μια μικρή εγκοπή, ώστε να διευκολύνεται η αρχή του γνεσίματος.

Η ροδάνη είναι μια απλή ξύλινη κατασκευή, με ένα κυλινδρικό τύμπανο, που περιστρέφεται με μια χειρολαβή, η οποία αποτελεί την προέκταση ενός οριζόντιου άξονα, που στηρίζεται σε δυο κατακόρυφους στύλους. Από το τύμπανο ξεκινάει ένας ιμάντας, μεταφέροντας την περιστροφική κίνηση στον άδραχτο, σε ένα μεγάλο αδράχτι, που είναι τοποθετημένος οριζόντια πάνω σε δυο μικρότερους στύλους. Ο άδραχτος φέρει περισσότερες εγκο-

πές από το κοινό αδράχτι, οι οποίες επέτρεπαν στη νοικοκυρά, μετακινώντας τον ιμάντα να ρυθμίζει την ταχύτητα της περιστροφής. Τέλος η ρόκα ήταν ένα ραβδί με μια διχάλα στην κορυφή. Στη διχάλα αυτή η γυναίκα τοποθετούσε το φλόκο του μαλλιού, στερέωνε την άλλα άκρη μέσα από το ζωνάρι της, ώστε η ρόκα να έχει κάποια κλίση και άρχιζε να γνέθει. Με τη ρόκα η κλωστή γινόταν πολύ πιο λεπτή από την κάνουρα και πιο ανθεκτική. *Το στημόνι, του στ΄μόν'* στα ρουμλουκιώτικα, όπως έλεγαν τη συγκεκριμένη κλωστή, χρησιμοποιούνταν για υφάσματα λεπτά.

Με το αδράχτι, με τη ροδάνη ή τη ρόκα, το γνέσιμο στηριζόταν στην περιστροφή αυτών των οργάνων. Το αδράχτι έφερε λίγο πριν από την κάτω άκρη του ένα σφοντύλι. Πρόκειται για έναν μικρό κυλινδρικό ξύλο, με άνοιγμα στο κέντρο για να προσαρμόζεται στο αδράχτι. Το σφοντύλι με το κανονισμένο βάρος του βοηθούσε την περιστροφή του αδραχτιού.

Το γνέσιμο ήταν εύκολη σχετικά δουλειά, απαιτούσε όμως επιδεξιότητα και πείρα. Τραβούσε η γνέστρια ένα μέρος του μαλλιού από την τουλούπα

Διάφορα εργαλεία υφαντικής.

ή το φιτίλι, χωρίς να το αποκόβει από την κύρια μάζα, ύγραινε με το σάλιο της την άκρη του αδραχτιού με την εγκοπή και το περιτύλιγε εκεί. Ύστερα με τις άκρες του αντίχειρα και του μεσαίου δάχτυλου άρχιζε να περιστρέφει το αδράχτι, που είχε πάντοτε κατακόρυφη θέση. Ο φλόκος του μαλλιού που ξέκοβε λίγο-λίγο από την τουλούπα με την περιστροφική κίνηση του αδραχτιού μετατρεπόταν σε κλωστή. Όταν η κλωστή αυτή μάκραινε, η γνέστρια έφερνε το αδράχτι σε οριζόντια θέση και σε ορθή γωνία περίπου με το χέρι της και τύλιγε την κάνουρα στο κέντρο του αδραχτιού. Αυτό επαναλαμβανόταν πολλές φορές, μέχρις ότου ο όγκος της κάνουρας γίνει τόσος, ώστε να μη χωράει άλλη.

Το επόμενο βήμα ήταν να αφαιρεθεί η κάνουρα από το αδράχτι. Αυτό γινόταν με ένα άλλο απλούστατο εργαλείο, *το τυλιγάδι, τ'λιγάδ'* στο τοπικό ιδίωμα. Ήταν πάλι ένα ραβδί με μια διχάλα στη μιαν άκρη και ένα μεγάλο καρφί μπηγμένο στην άλλη άκρη, κάποτε και ένα κομμάτι ξύλου, που προεξείχε αρκετά. Έπαιρνε η γυναίκα την αρχή της κάνουρας από το αδράχτι, τη στέριωνε στο καρφί και ύστερα άρχιζε να τυλίγει την κάνουρα μεταξύ διχάλας και καρφιού. Όταν ολοκληρωνόταν, προέκυπτε μια θηλιά, όπως την έλεγαν. Έδεναν τη δέσμη σε ένα δυο σημεία, για να μην μπερδευτούν οι κλωστές, ύστερα την έστριβαν μια φορά ώστε να πάρει το σχήμα του αριθμού οχτώ (8) και τελικά περνούσαν τον έναν κύκλο του οχτώ μέσα στον άλλο, αποκλείοντας έτσι κάθε περίπτωση να υπάρξει κάποιο μπέρδεμα. Στο στάδιο αυτό γινόταν η βαφή της κάνουρας.

Βαμμένη ή άβαφη η κάνουρα έπρεπε τώρα να περάσει από τις θηλιές στα *μασούρια ή στα καλαμοκάμια*. Και στις δυο περιπτώσεις πρόκειται για κοινά καλάμια, που διέφεραν όμως στο μήκος. Τα πρώτα ήταν μικρότερα σε μέγεθος και βέβαια λεπτότερα από τα δεύτερα. Η επιλογή γινόταν με κριτήριο τον προορισμό της κάνουρας, με το είδος του διασιδιού δηλαδή, στο οποίο επρόκειτο να χρησιμοποιηθεί.

Η μεταφορά γινόταν με την ανέμη. Η ανέμη αποτελείται από ένα είδος πολυγωνικής κόλουρης πυραμίδας. Στο κέντρο της φέρει έναν κατακόρυφο άξονα και στην περιφέρεια σχηματίζει έναν κλωβό αποτελούμενο συνήθως από σχισμένα καλάμια. Ο κεντρικός άξονας στηρίζεται σε μια βάση με τρόπο ώστε να μπορεί να περιστραφεί. Για να λειτουργήσει πρέπει να συνδεθεί με τη ροδάνη. Αυτό γίνεται με τρόπο απλό. Τοποθετούσε η νοικοκυρά τη θηλιά γύρω από την ανέμη, έπιανε την άκρη της κάνουρας, τη συνέδεε

με τα μασούρια και καθώς περιστρεφόταν η ροδάνη, η κλωστή ξετυλιγόταν από τη θηλιά και τυλιγόταν γύρω από αυτά.

Η ρόκα (ηλακάτη) και το αδράχτι.

6.5. Η βαφή

Αν δει κανείς σήμερα υφαντά που βάφτηκαν πριν από μισό και παραπάνω αιώνα, θα διαπιστώσει ότι τα χρώματά τους παραμένουν πάντοτε ζωηρά, ανεξίτηλα ακόμα και όταν τα υφάσματα έχουν φθαρεί από την πολλή χρήση.

Όπως συνέβαινε σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας, έτσι και στο Ρουμλούκι, για να βάψουν οι γυναίκες νήματα, κάνουρες και υφαντά, χρησιμοποιούσαν, τουλάχιστον μέχρι τις πρώτες δεκαετίες του περασμένου αιώνα, μόνο υλικά με φυτική προέλευση. Δυστυχώς, με το θέμα ασχολήθηκα πολύ αργά για να προλάβω να καταγράψω όλες τις συνταγές που εφάρμοζαν οι μανιάδες μας, ώστε να πετύχουν τις αποχρώσεις που ήθελαν. Αργότερα τα πράγματα απλοποιήθηκαν, όταν μπήκε στη μέση η επιστήμη της χημείας και άρχισε να εφοδιάζει τις ενδιαφερόμενες με τις γνωστές «μπουές», τις μπογιές, τις οποίες πουλούσαν οι πραματευτάδες, που γυρνούσαν στα χωριά με τα αλογόκαρα. Ένας τέτοιος, που άφησε εποχή στα χωριά μας ήταν ο Νίκος ο Λάλας, προσφυγικής καταγωγής, που έμενε μόνιμα στο Λουτρό. Ως προκάτοχό του ανέφεραν τον παππού τον Ψίχα, από την Ξεχασμένη.

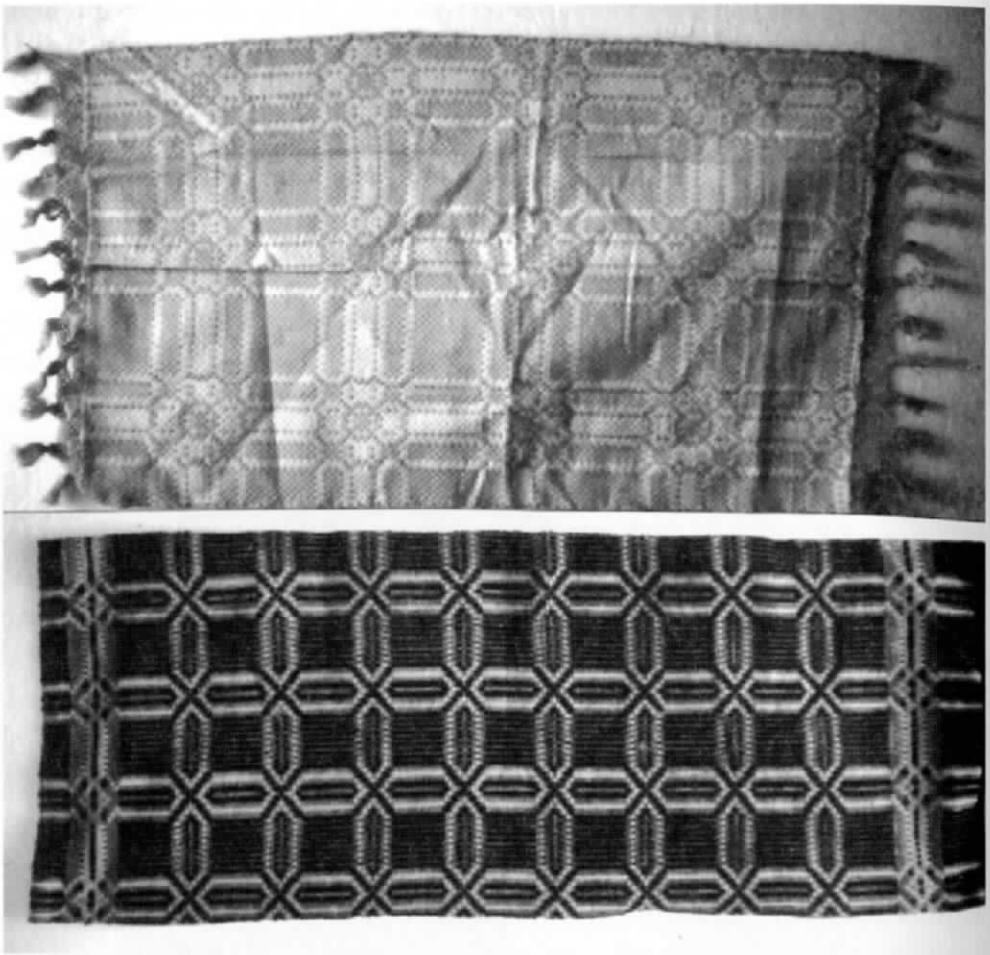
Για μεγάλο διάστημα όμως και μεταπολεμικά ακόμα οι γυναίκες συνέχιζαν να χρησιμοποιούν τους παραδοσιακούς τρόπους, προκειμένου να πετύχουν ορισμένες τουλάχιστον συγκεκριμένες αποχρώσεις.

Ένα από τα πολύ γνωστά φυτά, που το πρόλαβα κι εγώ στην παιδική μου ηλικία, ήταν το ριζάρι. Όπως λέει και το όνομά του, από το χαμηλό αυτό φυτό, που φύτρωνε στους τράφους των οικοπέδων, χρησιμοποιούσαν στη βαφή τις ρίζες του. Τα βιβλία το αναφέρουν με το επίσημο όνομά του ερυθρόδαμο Rubia και μας βεβαιώνουν ότι ήταν γνωστό και στα αρχαία χρόνια. Το χρώμα που δίνει είναι ένα καταπληκτικό λαμπερό κόκκινο. Εμείς τα παιδιά το μαζεύαμε τη Μεγάλη Εβδομάδα, για να βάψουν οι μανάδες μας τα πασχαλιάτικα αυγά.

Για να δώσουν σε μια ποσότητα νήματος το λαδί χρώμα έβραζαν κρομμυδόφυλλα από ξερά κρεμμύδια ή τους πράσινους φλοιούς των καρυδιών.

Με την καραμπογιά, ενισχυμένη με σπίρτο (= υδροχλωρικό οξύ) και μαγειρικό άλας έπαιρναν το κίτρινο χρώμα.

Το μαύρο ήταν πολύ συνηθισμένο σε γυναικείες και ανδρικές φορεσιές,



Οι μπλαγκέτες, αληθινά έργα τέχνης.

σε στρωσίδια, σε πολλά ακόμα υφαντά και πλεκτά. Για να το εξασφαλίσουν χρησιμοποιούσαν το πολύ συνηθισμένο φυτό στην περιοχή μας, το λάπατο. Η διαδικασία ήταν περίπου η εξής:

Έβαζαν το υλικό για βαφή, νήμα και λοιπά σε μια «χαρκουτσούκα», ένα μεγάλο χάλκινο καζάνι και το σκέπαζαν με νερό. Ύστερα το «λαπάτιαζαν», έριχναν δηλαδή μέσα ξύσματα από τη ρίζα του λάπατου. Κατά διαστήματα ζέσταιναν ελαφρά το νερό, ώσπου η κλωστή έπαιρνε αρχικά ένα καφέ χρώμα. Για να το αλλάξουν και να το κάμουν μαύρο πρόσθεταν μερικά κομμάτια καραμπογιάς. Σε όλες τις φάσεις της προσπάθειας χρειαζόταν μεγάλη εμπειρία και προσοχή. Το παραμικρό λάθος είτε στις ποσότητες των βαφικών υλικών είτε της κατάλληλης στιγμής που έπρεπε να

πέσουν αυτά στο νερό, μπορούσε να φέρει την αστοχία της βαφής.

Ένα ιδιαίτερα συχνό χρώμα στα υφάσματα που χρησιμοποιούσαν οι Ρουμλουκιώτισσες ήταν το γεράνιο, μια απόχρωση του γαλάζιου. Γεράνιοι, ανάμεσα στα άλλα, ήταν και οι σαϊάδες. Για να εξασφαλίσουν αυτό το χρώμα χρησιμοποιούσαν το λουλάκι. Από το είδος αυτό, που τα λεξικά λένε πως έχει αραβική προέλευση- εκεί το έλεγαν lilac- οι γυναίκες έριχναν μικρή ποσότητα μέσα σε καζάνι που είχε ζεστό σούκο, το ανακάτευαν και στη συνέχεια έβαζαν μέσα το λευκό πανί. Αλλάζοντας κάθε φορά το μείγμα της βαφής, επαναλάμβαναν το βάπτισμα τρεις φορές τη μέρα, πρωί μεσημέρι, βράδυ ίσαμε οχτώ μέρες. Όταν ήθελαν να πάρει το πανί ένα ανοιχτό γαλάζιο, ουρανί, αρκούσε ένα εικοσιτετράωρο. Όσο πιο σκούρο ήθελαν το χρώμα, τόσες περισσότερες μέρες διαρκούσε η διαδικασία.

Για να μη φεύγουν τα χρώματα στο πλύσιμο και να μην «κόβουν» στον ήλιο, τα στύπιαζαν με στύψη και άλλες ουσίες, προερχόμενες από αγρόμ'λα (= αγριόμηλα), τζιρνίκια (= κορόμηλα), ξίδι, σκουριά από σίδερο, τις οποίες έριχναν μέσα στη βράση.

Για να είναι λαμπερά τα χρώματα, τα έπλεναν μετά το βάψιμο με κασταλαή (= αλισίβα)

Για τη λεύκανση των πανιών χρησιμοποιούσαν ασβέστη ή φρέσκια βου-

νιά από βουβάλια ή βόδια. Την έλιωναν με νερό και μέσα στο διάλυμα έριχναν το λευκό πανί. Την άλλη μέρα το ξέβγαζαν με νερό στο σπίτι ή το πήγαιναν, πολύ παλιότερα, στον Αλιάκμονα. Κάποιες γυναίκες προτιμούσαν την πρόβια κοπριά, στην περίπτωση αυτή όμως έριχναν μέσα λίγη σόδα.

Θα κλείσω τη, μάλλον, λειψή αυτή αναφορά μου στο κεφάλαιο της βαφής, κάνοντας μια μικρή αναφορά σε κάποιες άλλες ιδιότητες των χρωμάτων. Στην ικανότητά τους να αποτρέπουν το κακό. Στην κατηγορία αυτή ανήκει το κόκκινο. Με το χρώμα αυτό πετύχαιναν την εξουδετέρωση του ματιάσματος. Μια κόκκινη κορδελίτσα μαζί με το ματόχαντρο υπήρχε πάντοτε σε κάποιο ρουχαλάκι μικρού παιδιού και σε συνδυασμό με ένα κεφάλι σκόρδο, σε κάθε τι που θα μπορούσε να προκαλέσει το θαυμασμό ή τη ζήλεια, στο λαχανόκηπο, στο μαντρί την εποχή του γέννου, στις θημωνιές ή στο αχούρι.

6.6. Το μετάξι

Αρχίζοντας το κεφάλαιο για την ύφανση, αναφέρθηκα στα δυο βασικά προϊόντα ζωικής προέλευσης, που αποτελούσαν την πρώτη ύλη στα χέρια της νοικοκυράς, στην προσπάθειά της να ντύσει και να σκεπάσει σπιτικούς και σπίτι. Κάναμε λόγο για το μαλλί των προβάτων και για το μετάξι.

Σ' αυτό το τελευταίο θ' αναφερθούμε τώρα με περισσότερες λεπτομέρειες, χωρίς φυσικά να επεκταθούμε στο μύθο που το συνοδεύει.

Είπαμε ότι η παράδοση θέλει, η διάδοση της μεταξοκαλλιέργειας από τη μακρινή Ανατολή στη Δύση να γίνεται από δυο βυζαντινούς καλόγερους.

Αυτοί ήταν σταλμένοι, λέει, από το σπουδαίο Βυζαντινό Αυτοκράτορα, τον Ιουστινιανό, αυτόν που έκτισε και την Αγιασοφιά, στη μεγάλη και μακρινή Κίνα, να διδάξουν το χριστιανισμό. Φαίνεται πως οι Κινέζοι μάλλον δεν πείστηκαν από τα κηρύγματα των δυο ιεραπόστολων, αλλά τελικά ο κόπος των τελευταίων δεν πήγε χαμένος. Αφού φρόντισαν να παρακολουθήσουν και να μάθουν ό,τι είχε σχέση με την εκτροφή του μεταξοσκώληκα και την παραγωγή του μεταξιού, επιστρέφοντας γέμισαν τα κούφια μπαστούνια με σπόρους μουριάς, απαραίτητης τροφής για τα παράξενα σκουλήκια, αλλά και αβγά δικά τους. Έτσι από τότε, οι Πορφυρογέννητοι, που

κράτησαν για καιρό πολύ τα μεταξωτά υφάσματα ως δικό τους προνόμιο, δεν ήταν υποχρεωμένοι να ξοδεύουν υπέρογκα ποσά για να τ' αποκτήσουν! Φυσικά κάποτε το μυστικό της καλλιέργειας ξέφυγε από το ιερό παλάτιο, πέρασε στη Θράκη, από κει στη Μακεδονία και ύστερα κατηφόρισε και έφτασε ως το Μοριά.

Και τώρα στην εκτροφή και στον «τρύγο» του, όπως τον γνώρισα στα πρώτα παιδικά μου χρόνια.

Η καλλιέργεια του μπουτίνου, όπως λέγαμε εμείς το μεταξοσκώληκα, πρέπει να είχε μεγάλο παρελθόν στα χωριά μας. Τα μεταξωτά υφαντά που έπρεπε να διαθέτει κάθε κοπέλα στην προίκα της δεν ήταν βέβαια πολλά και δεν μπορούσαν να συγκριθούν αριθμητικά με τα μάλλινα. Σίγουρα όμως υπήρχαν κάποια υφάσματα, που δεν μπορούσαν να λείπουν. Έτσι, τα πουκάμισα, μέρος της επίσημης γυναικείας φορεσιάς, οι τραχηλιές της, συγκεκριμένα σεντόνια, άλλα διακοσμητικά κομμάτια, ήταν απαραίτητο να είναι κουκουλάρικα (μεταξωτά, από το κουκούλι).

Την αρχή της διαδικασίας για την παραγωγή της πολύτιμης κλωστής την επηρέαζαν οι καιρικές συνθήκες. Έπρεπε να συνδυαστεί με το ξύπνημα της μουριάς από τη χειμερινή νάρκη, μια και χωρίς τα δικά της φύλλα τα έντομα δεν ζούσαν. Συνήθως όμως η αρχή αυτή συνέπιπτε με το τέλος

Το κλαδί στο οποίο έζησε ο μεταξοσκώληκας.

Απριλίου, και τις αρχές Μαΐου.

Ήταν μια εργασία με πολλές φάσεις, πολλά στάδια, μέχρι το τελικό αποτέλεσμα και απαιτούσε μαζί με τον καθημερινό μόχθο και μεγάλη πείρα.

Το πρώτο που έπρεπε να εξασφαλιστεί ήταν μια κάμαρα ευρύχωρη φωτεινή, καλά αεριζόμενη και προπαντός καθαρή. Το ρόλο αυτό έπαιζε συνήθως ένα δωμάτιο του σπιτιού, το οποίο η νοικοκυρά απολύμαινε με το μόνο μέσο που διέθετε, τον ασβέστη και το βραστό νερό.

Στο χώρο αυτό εγκαθιστούσαν ένα είδος ξύλινων κρεβατιών με πολλά πατώματα, τα οποία σκέπαζαν με ειδικές ψάθες. Έχοντας για μετρίδι τη δαχτυλή-

θρα του ραψίματος, υπολόγιζαν ότι σε κάθε ψάθα θα αντιστοιχούσε και μια τέτοια δακτυλήθρα μεταξόσπορου.

Όταν οι μουριές έξω πρασίνιζαν, μέσα στο σπίτι άρχιζε ο αγώνας για το σκάσιμο του σπόρου, για την εκκόλαψη, όπως το λένε επίσημα.

Η φάση αυτή έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Η ωρίμανση του κουκουλόσπορου για να φτάσει στην εκκόλαψη απαιτεί θερμοκρασία συγκεκριμένη και σταθερή. Επιθυμητή είναι η θερμοκρασία του ανθρώπινου σώματος, ανάμεσα στους τριάντα έξι και τριάντα εφτά βαθμούς. Οι προκομμένες νοικοκυρές που το ήξεραν αυτό τύλιγαν το σπόρο σε κατάλληλα υφάσματα και τον τοποθετούσαν μέσα στον κόρφο τους. Κατά κάποιο τρόπο τον κλωσούσαν! Πάντως κάποιες άλλες προτιμούσαν τις μασχάλες τους. Φυσικά, υπήρχαν και άλλοι τρόποι, όπως να βάλλουν το σπόρο σε πανέρια τα οποία τοποθετούσαν κοντά σε τζάκια και αργότερα σε θερμάστρες. Υπήρχε όμως πάντοτε ο κίνδυνος του παγώματος ή της υπερθέρμανσης, με αποτελέσματα δυσάρεστα. Ευτυχώς οι πρωτόγονοι αυτοί τρόποι επώασης αντικαταστάθηκαν με την εμφάνιση ειδικών μηχανών, όπως έγινε και με τις κλωσομηχανές των πουλερικών.

Το βράσιμο των κουκουλιών.

Με τον ένα ή τον άλλο τρόπο, ύστερα από δυο εβδομάδες περίπου εμφανίζονταν τα θαυματουργά σκουληκάκια, μικροσκοπικά, αφού το μήκος τους δεν ξεπερνάει τα δύο με τρία χιλιοστά. Τοποθετούνταν κατευθείαν στα πατώματα και άρχιζε το τάισμα με τρυφερά μουρόφυλλα.

Από το σημείο αυτό και ύστερα ακολουθούσαν μια σειρά από μεταμορφώσεις, από αλλαγές δέρματος, από ύπνους και ξύπνους, ώσπου έφταναν ύστερα από τριάντα πέντε μέρες περίπου να ζυγίζουν τρία με τέσσερα γραμμάρια και το μήκος του σώματός τους τα οχτώ με εννιά εκατοστά, αφού είχαν καταναλώσει τεράστιες ποσότητες όχι μόνο καθαρών φύλλων, αλλά και βλαστούς από το ίδιο δέντρο.

Η παρακολούθηση και η φροντίδα ήταν άγρυπνη, διαρκούσε όλο το εικοσιτετράωρο, ώσπου τελικά ερχόταν η στιγμή που οι κάμπιες ήταν ώριμες να περάσουν στο στάδιο της παραγωγής της κλωστής. Τότε τοποθετούσαν στα πατώματα κλαδιά, επάνω στα οποία σκαρφάλωναν εκείνες και άρχιζαν να βγάζουν από το στόμα τους, για την ακρίβεια από ειδικούς αδένες το ευλογημένο μετάξι. Σε κάτι παραπάνω από σαράντα οχτώ ώρες είχαν πλέξει το κουκούλι, και είχαν κλειστεί εκεί, για να συνεχίσουν τον κύκλο της ζωής τους. Και πράγματι, το σκουλήκι, που στις τελευταίες μέρες και ώρες του είχε γίνει σχεδόν διαφανές, έπρεπε να περάσει ακόμα δυο στάδια. Να μεταμορφωθεί σε αυτό που τα βιβλία ονομάζουν χρυσαλλίδα και τελικά να πάρει τη μορφή της πεταλούδας.

Δυστυχώς για τα συμπαθητικά αυτά πλάσματα, στο σημείο εκείνο ερχόταν το ίδιο ανθρώπινο χέρι που ως τώρα τα έτρεφε και τα φρόντιζε και τους έκοβε το νήμα της ζωής. Με πολλή προσοχή ξεκολλούσαν τα κουκούλια, τα βομβύκια των επιστημόνων, έκαναν ένα γενικό ξεκαθάρισμα απομακρύνοντας είτε ξένες ύλες είτε τίποτα ατροφικά και τα υπόλοιπα τα έριχναν σε βραστό νερό για να νεκρώσουν τα φυλακισμένα έντομα. Εννοείται ότι ένα μέρος τα κρατούσαν χωριστά. Από εκείνα κάποια στιγμή έβγαιναν πεταλούδες, που δεν είχαν άλλο προορισμό, παρά να ζευγαρώσουν μεταξύ τους, να γεννήσουν αβγά και μετά να πεθάνουν ειρηνικά.

Να σημειώσω εδώ ότι το ρήμα «πεθαίνω» το χρησιμοποιούσαμε, αναφερόμενοι σε ζώα, μόνο σε δύο περιπτώσεις: Στο μεταξοσκώληκα και στη μέλισσα. Για όλα τα άλλα ίσχυε το ρήμα «ψοφώ».

Δεν ξέρω καθόλου να πω, πού εύρισκε η μανιά μου την αρχή της μεταξένιας ίνας και άρχιζε να την ξετυλίγει από το κουκούλι και βοηθούμενη και

από άλλες γυναίκες να την τυλίγει σε μασουράκια, ώστε να φτάσει μετά να την γνέσει και να την κάμει κατάλληλη για τον αργαλειό.

Όπως δεν ξέρω να πω με ακρίβεια, πότε σταμάτησε η παραγωγή μεταξιού στα χωριά μας. Μου φαίνεται όμως πως δεν είχε μπει η δεκαετία του πενήντα.

Πάντως σήμερα, για να βρει κανένας μεταξωτά υφαντά από γνήσιο μετάξι και όχι συνθετικό, πρέπει να ταξιδέψει ως το ακριτικό Σουφλί. Σίγουρα αξίζει τον κόπο.

6.7. Ο αργαλειός

Ο ξύλινος αργαλειός.

Αν η επεξεργασία του μαλλιού και του μεταξιού, το γνέσιμο, το μασούρισμα αποτελούσαν μια εργασία σχετικά εύκολη, αφού δεν απαιτούσε ιδιαίτερη εξειδίκευση, η ύφανση η ίδια και η προεργασία της προϋπέθεταν βαθιά γνώση, για κάποιες φάσεις θα έλεγα και μεγάλη εξυπνάδα. Θα μιλήσουμε παρακάτω π.χ. για το ίδιασμα, για την ετοιμασία του διασιδιού. Πόσες γυναίκες μπορούσαν να φέρουν σε πέρας αυτή την πολύπλοκη εργασία; Σε κάθε χωριό ήταν μετρημένες στα δάχτυλα.

Αλλά η ύφανση δεν αποτελούσε αποκλειστικά τεχνική. Ήταν συγχρόνως και τέχνη, καλλιτεχνία όπως είπαμε και αλλού. Πάνω στο υφαντό η υφάντρα εξωτερίκευε και αποτύπωνε την καλαισθησία της, όπως ο ζωγράφος καταθέτει στον πίνακα τη δική του έμπνευση. Μέσα στην παράδοση των χιλιάδων ετών που αριθμεί η υφαντική καθιερώθηκαν, βέβαια, κάποια σταθερά πρότυπα. Όπως όμως συμβαίνει στη ζωή γενικότερα, τίποτα δεν είναι στατικό. Πάντοτε στην πορεία του χρόνου εμφανίζονται εκείνοι που ταράζουν τα νερά, τολμούν, πρωτοτυπούν, βάζουν την προσωπική τους

σφραγίδα, γίνονται πρωτοπόροι. Αλλιώς θα συνέχιζαν οι άνθρωποι να βρίσκονται στο στάδιο να πλέκουν φλούδες δέντρων και να φορούν δέρματα ακατέργαστα. Όχι πως όλες οι υφάντρες καθόταν με τις ώρες πάνω στο διασίδι και διαλογίζονταν για το πώς θα κάνουν το υφαντό τους καλύτερο από των άλλων γυναικών. Οι ανάγκες ήταν πιεστικές. Για να γεμίσουν δυο και τρία, καμιά φορά και περισσότερα μπαούλα με προικιά, όσες δηλαδή οι θυγατέρες, για να ντυθούν και να σκεπαστούν πολυμελείς οικογένειες, χρειαζόταν μόχθος πολύς. Οι ώρες της μέρας σπάνια έφταναν. Το φως του λυχναριού και της γκαζόλαμπας κρατούσε συχνά συντροφιά ως τις μικρές ώρες της νύχτας στη μεσόκοπη γυναίκα, που έβλεπε τις κόρες της να σχηματίζονται και να οδεύουν προς την ηλικία κατά την οποία έρχεται η στιγμή να απλώσουν σε σκοινιά και σε κοινή θέα τη Δευτέρα του γάμου όλο το περιεχόμενο των σεντουκιών. Και στο σημείο αυτό να επισημάνουμε κάτι, που φοβούμαι πως περνάει απαρατήρητο.

Η γυναίκα στο δύσκολο αυτό αγώνα ήταν μοναχική. Εννοώ πως δεν είχε ποτέ την ενεργό συμμετοχή του άντρα. Ενώ η ίδια εγκατέλειπε το σπίτι για να τον ακολουθήσει στο τσάπισμα, στο θέρο, στον αλωνισμό και σε πολλές άλλες ακόμα εργασίες, ο άντρας το θεωρούσε αδιανόητο να καθίσει στο τσικρίκι, να πιάσει το λανάρι, το αδράχτι, τις κλούτσες. Αν ποτέ συνέβαινε κάποιος να σπάσει αυτό τον άγραφο νόμο, γινόταν η πέτρα του σκανδάλου και τα σχόλια που τον ακολουθούσαν μόνο κολακευτικά δεν ήταν. Ακόμα και στα βαθιά του γηρατειά ο πατέρας μου αναφερόταν με αρκετή δόση ειρωνείας σε έναν συγχωριανό μας, ο οποίος, ενώ είχε γυναίκα, για να μην την κουράζει, ζύμωνε και έκανε πίτες ο ίδιος!

Η ύφανση, ως γνωστόν, γινόταν στα μέρη μας με τον ξύλινο αργαλειό, που στηνόταν σε μέρος καλά προστατευμένο από τα καιρικά φαινόμενα, αλλά και φωτεινό. Επειδή σπάνια περίσσευε κάποιο δωμάτιο του σπιτιού, τον έστηναν στο παράσπιτο, στο κοφιναριό και κυρίως στ' αμπρόστια, στο αίθριο τμήμα του σπιτιού. Ο τόπος, πέραν των άλλων έπρεπε να διαθέτει, όπως είπαμε, αρκετό φωτισμό και να είναι άνετος, ώστε να συνυπάρχουν εκεί και άλλα όργανα, τα τσικρίκια, οι ανέμες, τα πανέρια με τα μασούρια και λοιπά.

Ο αργαλειός, λένε τα βιβλία, είναι πολύ παλιά εφεύρεση. Τον βρίσκουν ζωγραφισμένο σε αγγεία και τοίχους, τον συναντούν σε βιβλία ελληνικά και ξένα, γραμμένα πολλές εκατοντάδες ή και χιλιάδες χρόνια πριν από το

Χριστό. Σε κάθε εποχή και σε κάθε λαό, φυσικά, ήταν διαφορετικός στο σχήμα, στη λειτουργία του. Είχε όμως ένα κοινό γνώρισμα : Αποτελούσε, σε κάθε περίπτωση, έναν μηχανισμό με τον οποίο τεντωνόταν ένας αριθμός νημάτων, ώστε από μέσα τους να περνούν κάποια άλλα νήματα και να προκύπτει μια ανθεκτική επιφάνεια, χρήσιμη σε πάρα πολλούς τομείς της ανθρώπινης ζωής, το ύφασμα.

Ο δικός μας αργαλειός έχει το σχήμα ενός ορθογώνιου παραλληλεπιπέδου. Τα κάθετα δοκάρια των τεσσάρων γωνιών είναι αρκετά ενισχυμένα, ώστε να μην επηρεάζονται από τους κραδασμούς των άλλων μερών του. Στη μια από τις στενές πλευρές βρίσκεται το κάθισμα της υφάντρας. Τα δυο κοντινά της κάθετα δοκάρια φέρουν δυο βαθιές εγκοπές για να τοποθετείται το αντί- εμείς το προφέραμε αdί- γύρω από το οποίο τυλίγεται το υφαντό. Στα άλλα δυο δοκάρια, τα απέναντι, υπάρχουν πάλι εγκοπές. Εκεί τοποθετείται το άλλο αντί, γύρω από το οποίο είναι τυλιγμένο το νήμα, το λεγόμενο στημόνι. Βασικά τμήματα, που συναρμολογούνται κάθε φορά, για να αποτελέσουν το διασίδι, είναι τα μιτάρια, το χτένι με την υποδοχή του, το ξυλόχτενο, οι καρλόψιχες, ξύλινες τροχαλίες, που συνδέονται με τις πατίτρες, ένα είδος πεντάλ με το οποίο ρυθμίζεται το άνοιγμα του στημονιού, οι ξίγκλες, μεταλλικές λάμες με πλατιά και οδοντωτά άκρα, που κρατούν τεντωμένο το ύφασμα, η αλιμπουταριά, μεγάλο κοντάρι, η μια άκρη του οποίου είναι περασμένη σε ένα από τα τέσσερα ανοίγματα που φέρει το πίσω αντί και η άλλη φτάνει ως την αριστερή πλευρά της υφάντρας και με το οποίο γίνεται κάθε φορά η απελευθέρωση λίγο-λίγο του στημονιού, το σφίχτρο, ένα μικρού μεγέθους γωνιακό ξύλο, προσαρμοσμένο στο «κεφάλι» του μπροστινού αντιού, για να μαζεύει το ύφασμα, η πολύ γνωστή σαΐτα, που πηγαινοέρχεται μέσα στο «στόμα», στο άνοιγμα του στημονιού. Λίγο πολύ τα εξαρτήματα αυτά και τα ονόματά τους είναι ίδια σε όλα τα χωριά του Ρουμλουκιού.

Για να στηθεί όμως το διασίδι στον αργαλειό, έπρεπε πρώτα να ετοιμαστεί, να γίνει δηλαδή αυτό που στο τοπικό ιδίωμα ονομάζαμε ίδιασμα και παραμάτισμα. Οι γυναίκες που ήξεραν να ιδιάζουν και να παραματίζουν ήταν λίγες και περιζήτητες μέσα στο χωριό. Ήταν αυτές που έπαιρναν την κάνουρα, το στημόνι ή το νήμα και με μεθοδικότητα, με υπομονή και προπαντός με γνώση το περνούσαν μέσα στα μιτάρια και στο χτένι, το τύλιγαν μετά στο αντί, το προσάρμοζαν στον αργαλειό και το παρέδιδαν στην

υφάντρα. Η δουλειά δεν ήταν ομοιόμορφη για όλα τα υφαντά. Ανάλογα με το είδος του υφαντού που ήθελαν να δημιουργήσουν, διάλεγαν την κατάλληλη κλωστή, το ανάλογο πλάτος και μήκος. Το ίδιασμα γινόταν στην αυλή του σπιτιού. Έμπηγαν πασσαλάκια στο χώμα και με τη βοήθεια του «κλουβιού» τέντωναν τις κλωστές του στημονιού ώστε να μπορέσουν να τις περάσουν στα μιτάρια και στο χτένι. Το κλουβί αποτελούνταν από μια παραλληλόγραμμη επιφάνεια, που έφερε οριζόντιους συρμάτινους άξονες μέσα στους οποίους περνούσαν τα καλάμια με την κλωστή, που επρόκειτο να αποτελέσει το στημόνι, επάνω στο οποίο θα γινόταν η ύφανση. Η άκρη της κάθε κλωστής που ξεκινούσε από το καλάμι περνούσε πρώτα από τις τρύπες ενός οριζόντιου πήχη, που αποτελούσε επίσης μέρος του κλουβιού.

Ο αργαλειός δούλευε για δυο κυρίως σκοπούς. Ο πρώτος ήταν να δημιουργηθούν υφάσματα για τις τρέχουσες ενδυματολογικές ανάγκες της οικογένειας. Έπρεπε, ας πούμε, να γίνουν μπολμπότσες, είδος παντελονιού, ντουλαμάδες, επανωφόρια για τους άντρες. Τα υφάσματα αυτά γινόταν με κάνουρα, κατά κανόνα χοντρή. Σε κάποιες περιπτώσεις μάλιστα τα έστελναν και στο μπατάνι, στη νεροτριβή, για να χτυπηθούν από την ορμή του νερού και να σφίξουν περισσότερο, να γίνουν πιο πυκνά, πιο ανθεκτικά.

Μια άλλη κατηγορία υφαντών προοριζόταν για άλλα είδη ρουχισμού, για τους γυναικείους σαϊάδες, για πουκάμισα αντρών και γυναικών, για εσώρουχα και των δύο φύλων, για προσόψια, για προσκέφαλα και προσκεφαλίνες. Τα πανιά αυτά αποτελούνταν από νήμα ως προς το στημόνι. Εκείνο που άλλαζε κάθε φορά ήταν το υφάδι. Σπάνια το πανί έβγαινε από τα χέρια της υφάντρας μονόχρωμο, λευκό. Ο κανόνας ήταν να χρησιμοποιεί κάθε φορά και ανάλογα με τον προορισμό του υφαντού και διαφορετικό υφάδι όχι μόνο κατά την ύλη, αλλά κυρίως κατά το χρωματισμό. Τα σχέδια, τα ξόμπλια, η «ζωγραφιά» του υφάσματος αποτελούσαν τον κανόνα. Τα περισσότερα ήταν τυποποιημένα και επαναλαμβάνονταν σε κάθε περίπτωση. Υπήρχαν όμως και οι «ξερούμενες», οι «μιρακλούτσις» νοικοκυρές, που αυτοσχεδίαζαν, που έσπαζαν την παράδοση και δημιουργούσαν νέα μοτίβα.

Έναν πολύ σημαντικό τομέα αποτελούσαν τα στρωσίδια και τα σκεπάσματα.

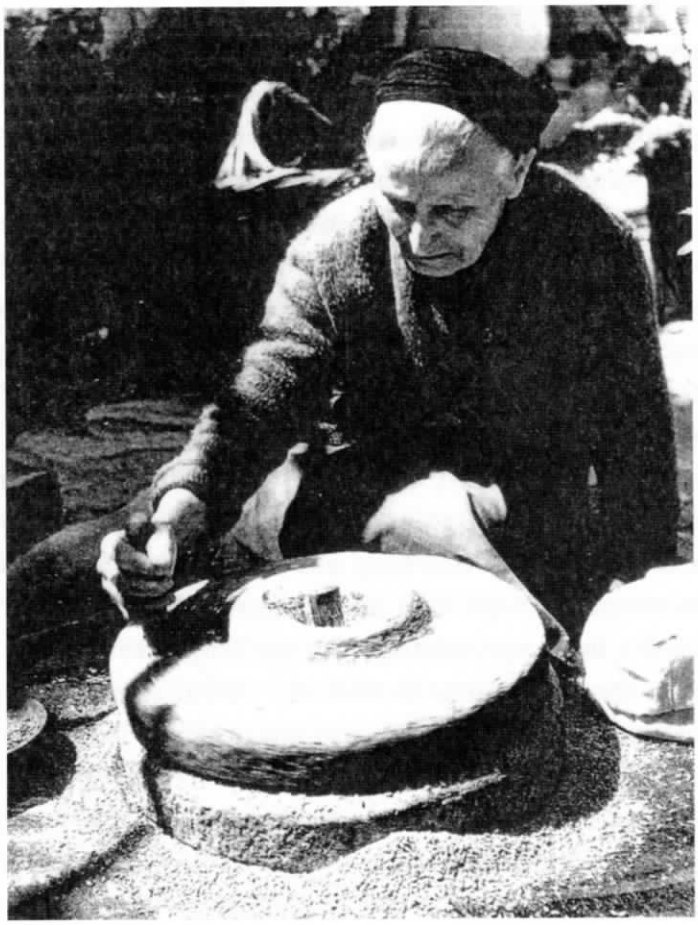
Η έλλειψη καθισμάτων, καναπέδων και άλλων παρόμοιων επίπλων, υποχρέωνε τους ανθρώπους όλο τον ελεύθερο χρόνο τους να είναι καθι-

σμένοι κάτω στο δάπεδο. Ένα δάπεδο που σπάνια ήταν στρωμένο με σανίδια. Κατά κανόνα αποτελούνταν από χώμα με επάλειψη λάσπης. Το να υπάρχει συνεπώς μια ψάθα κι επάνω από αυτήν ένα και δυο στρωσίδια, θεωρούνταν παραπάνω από αναγκαίο. Όσο για τα σκεπάσματα, γίνεται εύκολα αντιληπτό, πόσο απαραίτητα ήταν, όταν πάρουμε υπόψη ότι οι χειμώνες, όπως είπαμε και αλλού, δεν αστειεύονταν. Χώρια ότι η οικογένεια αβγάτιζε γρήγορα και τα αποθέματα των σεντουκιών εξαντλούνταν, οπότε ο αργαλειός όφειλε να συμπληρώσει και να καλύψει τα κενά.

Η δεύτερη μεγάλη κατηγορία υφαντών είχαν για προορισμό το μπαούλο της κόρης. Αποτελούσαν την προίκα της. Η προίκα, που όσο αποτελούσε πηγή δημιουργικής χαράς για όσες οικογένειες διέθεταν τις απαραίτητες προϋποθέσεις, άλλο τόσο μεταβαλλόταν σε πηγή μόνιμης θλίψης για τις φτωχές κοπέλες, για τις ορφανές, που δεν είχαν ούτε τα υλικά μέσα ούτε τη στήριξη και την καθοδήγηση της μάνας.

Ήρθε όμως κάποια εποχή, που όλος αυτός ο μύθος του αργαλειού, άρχισε να βασιλεύει, ώσπου πέρασε, με πολλά άλλα, στα αζήτητα. Στην αρχή έμεινε απλώς βουβός. Κανένας, για την ακρίβεια καμιά γυναίκα δεν τολμούσε να τον πετάξει σαν κάτι το αχρείαστο. Έμεινε στη θέση του για καιρό ασάλευτος, αχρησιμοποίητος. Ύστερα ξεκρεμάστηκαν τα ξυλόχτενα και τα μιτάρια, παραμερίστηκε το αντί και τα υπόλοιπα σύνεργα, ώσπου μεταφέρθηκε κι αυτός κάπου παράμερα και αφέθηκε εκεί να σαπίζει διαβρωμένος εξωτερικά από τον ήλιο και τη βροχή και εσωτερικά από το ακοίμητο σαράκι. Κυρίως όμως να λιώνει από την αχαριστία των ανθρώπων, που θαμπωμένοι από τα φανταχτερά αγοραστά υφάσματα και τα εργοστασιακά υφαντά, δεν αισθάνθηκαν τον οφειλόμενο σεβασμό σε ένα σύνεργο που τους έντυσε, τους σκέπασε, τους ζέστανε για γενιές και γενιές πίσω. Επαναλήφθηκε και εδώ ό,τι ακριβώς συνέβη με τα παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία.

7. Οι αλευρόμυλοι



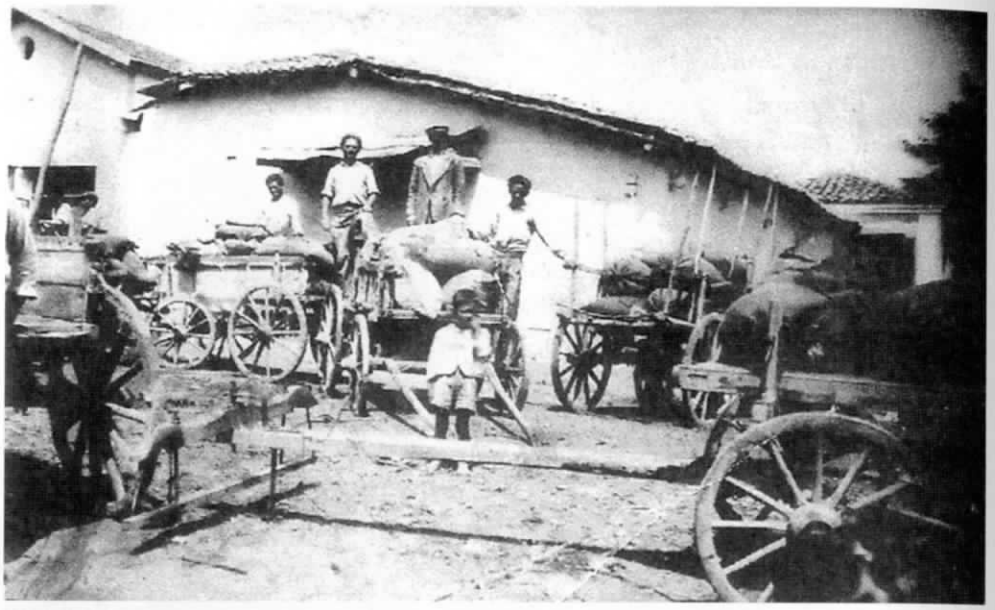
Τα χε(ι)ρόμυλα.

Αγγίζοντας το θέμα των μύλων πρέπει να εξομολογηθώ ότι το κάνω με ιδιαίτερη ευαισθησία. Ο λόγος είναι απλός. Η μοίρα μου το έφερε να ασκήσω στα νεανικά μου χρόνια και αυτό το ζανάτι. Έτσι, όσα σκοπεύω να αφηγηθώ παρακάτω αποτελούν κατά ένα μέρος κατάθεση προσωπικών βιωμάτων. Δεν θα περιοριστώ όμως μόνο σε αυτά. Πριν από πολλά χρόνια, όταν ακόμα υπήρχαν οι ζωντανές μαρτυρίες, καταπιάστηκα με μια έρευνα γύρω από το θέμα των υδρόμυλων, που λειτουργούσαν στα χωριά μας. Μια από αυτές τις πηγές μου, ανάμεσα στις άλλες, υπήρξε ο Λουτριώτης

γερο-Δημητρός Χατζόπουλος, γεννημένος το 1896, σχεδόν αιωνόβιος, όταν τον συνάντησα εγώ, με κρυστάλλινη διαύγεια πνεύματος και μνήμη μικρού παιδιού. Ο άνθρωπος αυτός είχε παραστάσεις από ολόκληρο τον εικοστό αιώνα και το θέμα των αλευρόμυλων το γνώριζε αρκετά καλά.

Δεν ξέρω πώς άλεθαν τα δημητριακά τους οι αρχαίοι. Ούτε τι μέσα χρησιμοποιούσαν οι Βυζαντινοί αργότερα. Μπορώ να βεβαιώσω όμως, ότι πριν γενικευτεί η χρήση της μηχανής, οι άμεσοι πρόγονοί μου χρησιμοποιούσαν *τα χιρόμ΄λα, τα χερόμυλα ή χειρόμυλα* δηλαδή, μύλους που είχαν σαν κινητήρια δύναμη τα χέρια. Μιλώντας βέβαια για τους μύλους αυτούς πρέπει να ξεχάσουμε τους άλλους που ξέρουμε είτε κινούνται με αέρα, τους γνωστούς και διατηρητέους ανεμόμυλους είτε με νερό, τους ξεχασμένους νερόμυλους είτε με μηχανές εσωτερικής καύσης, που διαλύθηκαν πια και πουλήθηκαν για παλιοσίδερα στους συμπαθείς παλιατζήδες. Τα χερόμυλα δεν ήταν παρά δυο πέτρινοι κύλινδροι, διαμορφωμένοι έτσι, ώστε ο ένας, ο κάτω να είναι σταθερός, ο άλλος, ο επάνω να περιστρέφεται με τη βοήθεια ενός ξύλου που ήταν μπηγμένο στο σώμα του. Ένα άνοιγμα στο κέντρο του, επέτρεπε στα σπυριά του σταριού να περνούν ανάμεσα στις δυο πέτρινες επιφάνειες, να κομματιάζονται από το βάρος και την τριβή και στη συνέ-

Το βαλάμαξο με το σιτάρι προς το μύλο.



Αλογόκαρα και βαλάμαξα στο μύλο του Καρανίκα, Τσινάφορο το 1950.

χεια να βγαίνουν από ένα αυλάκι με τη μορφή χοντροκομμένου αλευριού. Τέτοιες πέτρες υπήρχαν ακόμα σε χρήση στα παιδικά μου χρόνια και τις χρησιμοποιούσαν οι νοικοκυρές για να αλέθουν το σιτάρι, με το οποίο παρασκεύαζαν το μπλουγούρι ή πλιγούρι, όπως το λένε στην κοινή γλώσσα, βασικό συστατικό μαζί με το γάλα για να κάνουν τα τραχανά. Για κάποια χρόνια τις έβλεπε μετά κανείς παραπεταμένες από δω κι από κεί, ώσπου θάφτηκαν από μόνες τους μέσα στο χώμα, λόγω του βάρους ή τις περιμάζεψε το χέρι κάποιου από εκείνους που «αγοράζουν παλιά πράγματα».

Φαίνεται πως τα χειρόμυλα υπήρξαν και στα μέρη μας οι πρόδρομοι των κανονικών μύλων, πολύ πιο σύνθετων, οι οποίοι είχαν ασύγκριτα μεγαλύτερη απόδοση παραγωγής αλευριού και κινούνταν όχι με το χέρι, αλλά με τη δύναμη του νερού. Βέβαια αντιλαμβάνομαι την απορία του αναγνώστη για την ύπαρξη μιας τέτοιας ποσότητας νερού μέσα στον κάμπο, η οποία θα είχε τη δύναμη να κινήσει ολόκληρο το μηχανικό σύμπλεγμα ενός αλευρόμυλου. Και όμως μερικές γενεές ακόμα νωρίτερα όλοι οι κάτοικοι του Ρουμλουκιού ήξεραν το περίφημο *Αγώι*, το μεγάλο αυλάκι που κατέβαζε ορμητικά τα νερά του από τις πηγές του Βερμίου. Ήταν αυτό ακριβώς που αποτελούσε την κινητήρια δύναμη για τη λειτουργία μιας σειράς από μύλους, που υπήρχαν σε χωριά του κάμπου. Επρόκειτο ουσιαστικά για έναν

Καμποχώρι. Ο παραπόταμος «Βιλίτσα».

παραπόταμο του Τριπόταμου, που κατηφόριζε προς την πεδιάδα, αφού πρώτα εξυπηρετούσε τους λαδόμυλους-σουσαμόλαδους και τους αλευρόμυλους της Βέροιας και του Μακροχωρίου και ακολουθούσε μια πορεία, η οποία μετά το Σταυρό, την Ξεχασμένη, την Επισκοπή, το οδηγούσε τελικά στη Βιλίτσα, παραπόταμο αυτή τη φορά του Αλιάκμονα, που τα ίχνη της σώζονται ακόμα ανάμεσα σε Λουτρό και Καμποχώρι. Η Βιλίτσα μάλιστα προσέφερε και μιαν άλλη υπηρεσία. Δεχόταν το χειμώνα τα πρώτα περισσευάμενα νερά του Αλιάκμονα και τα διοχέτευε στο Βάλτο, προλαβαίνοντας ή περιορίζοντας τις φοβερές πλημμύρες, ενώ το καλοκαίρι στα καθαρά νερά της οι άνθρωποι έπιαναν ψάρια, καραβίδες και χιβάδες, ένα είδος όστρακου του γλυκού νερού, αρκετά μεγάλο.

Ένα σπουδαίο κατά τα άλλα έργο στον ημαθιώτικο κάμπο σήμανε το οριστικό τέλος των νερόμυλων. Τα κτίριά τους αφέθηκαν να ερημώσουν, να γίνουν τόπος, όπου φώλιαζαν τα νυχτοπούλια, οι κουκουβάγιες και οι νυχτερίδες, να περάσουν στη λαϊκή φαντασία σαν στοιχειωμένα σημεία, με καλικάντζαρους και βρικόλακες. Στη δημιουργία των εντυπώσεων αυτών ίσως να συντελούσαν οι τεράστιοι ιστοί αράχνης που στηνόταν σε όλες τις γωνιές του αλευρόμυλου και οι οποίοι ήταν ορατοί από μακριά, διότι ήταν

πάντα πασπαλισμένοι με αλεύρι και οι αμέτρητοι ποντικοί, όλων των μεγεθών, που κυκλοφορούσαν άφοβοι.

Το έργο στο οποίο αναφέρομαι πιο πάνω δεν ήταν ένα, αλλά περισσότερα. Ήταν για την ακρίβεια μια δέσμη από μεγάλα έργα, που άλλαξαν ριζικά την εικόνα του κάμπου και τη μοίρα των ανθρώπων του. Αξίζει νομίζω τον κόπο να αναφέρω τρία από αυτά, τα πιο σημαντικά. Χρονικά τοποθετούνται στο τέλος της δεκαετίας του 1920 και στις αρχές της επόμενης.

1. Γίνεται ρύθμιση της κοίτης του Αλιάκμονα και παράλληλα κατασκευάζεται το ανάχωμα, ένα αντιπλημμυρικό έργο από το χωριό Άμμος ως το Κλειδί.

2. Γίνεται η αποξήρανση της Λίμνης των Γιαννιτσών. Η έκτασή της παραδίδεται στην καλλιέργεια και μοιράζεται σε ακτήμονες από Βέροια, Γιαννιτσά και Γουμένισσα, έως τον Κολινδρό.

3. Το τρίτο μεγάλο έργο, που προηγήθηκε των άλλων, ήταν το κανάλι 66. Το μεγάλο αυτό κανάλι δέχτηκε στις όχθες του όλα τα νερά του Εδεσσαίου και άλλων παραπόταμων, που ως τότε χύνονταν στο Βάλτο και τα διοχέτευσε στον Αλιάκμονα, δίπλα στην Κουλούρα.

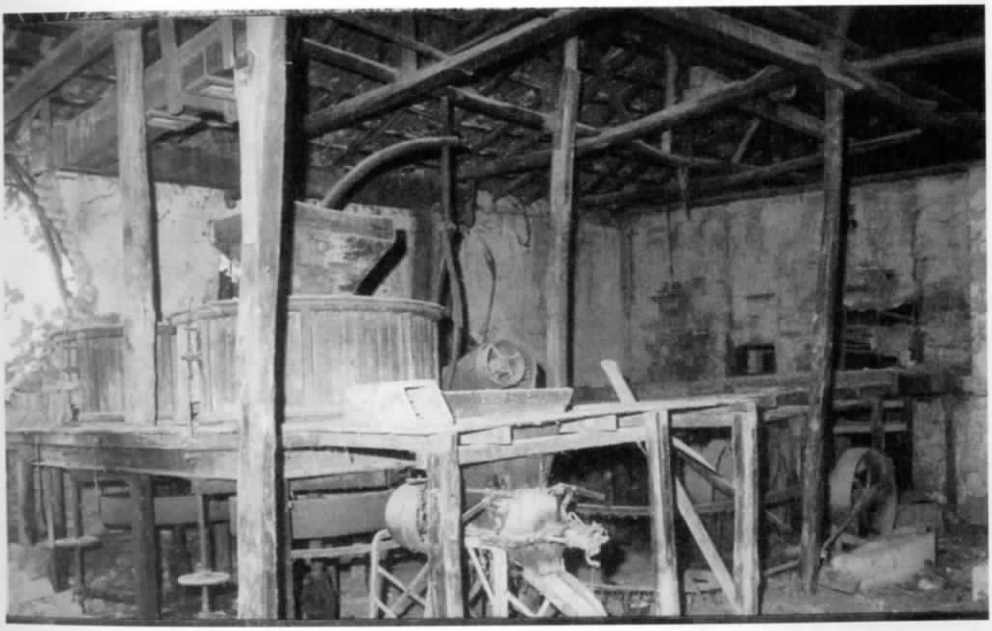
Θύμα αυτού του καναλιού έπεσε και το Αγώι, αφού του έκοψε το δρόμο. Η πολύτιμη κινητήρια δύναμή του στέρεψε και οι υδρόμυλοι έκλεισαν. Ήταν γύρω στα 1930. Για τα καμποχώρια το γεγονός υπήρξε αληθινή τραγωδία. Για να αλέσουν έπρεπε να μεταφέρουν το σιτάρι τους στο Μακροχώρι ή στη Βέροια. Επειδή όμως, όπου υπάρχει ζήτηση, εκεί ξεφυτρώ-

Εικόνες ερήμωσης από το μύλο στο Καμποχώρι.

νει και προσφορά, γρήγορα το κενό των νερόμυλων ήρθε να καλύψει ο μηχανοκίνητος μύλος. Οι πληροφορίες μου λένε, πως πρωταγωνιστές στο νέο ξεκίνημα υπήρξαν δυο οικογένειες, που είχαν έρθει ήδη από τις αρχές του 1900, ίσως και νωρίτερα στα μέρη μας από την Καστοριά. Το ονόματά τους Κυριακόπουλος και Καρανίκας. Μυλωνάδες με παράδοση. Η δεύτερη μάλιστα οικογένεια παραμένει παρούσα πάντοτε, με την τεράστια μονάδα της στην πόλη μας, τη γνωστή με την επωνυμία « Καρανίκας Αντ. Θ., Μύλοι, α.ε.»

Ο πρώτος μύλος που λειτουργεί με πετρελαιοκίνηση είναι του Κεφαλοχωρίου. Τον εγκαθιστά ο Ναουσαίος μεγαλοβιομήχανος και κτηματίας Γρηγόριος (Γαλάκης) Λόγγος. Πρόκειται για έναν κινητήρα ντίζελ, της αγγλικής εταιρείας T. Ruston-England. Τις ίδιες μηχανές χρησιμοποιούσαν ήδη στη Θεσσαλονίκη ιδιωτικές εταιρείες παραγωγής ηλεκτρικού ρεύματος, παγοποιίας και άλλες. Αμέσως, μέσα στη δεκαετία του τριάντα, ο μηχανοκίνητος μύλος ξεφυτρώνει σε αρκετά χωριά του κάμπου, όπως σε Ξεχασμένη, Καβάσιλα, Σκυλίτσι, Καμποχώρι, Γιδά, Τσινάφορο.

Την παγκόσμια γαλήνη όμως και την ανοδική πορεία της περιοχής μας, μετά τα σημαντικά έργα που προαναφέραμε, ήρθε να ανακόψει η λαίλαπα του δεύτερου μεγάλου πολέμου. Ανάμεσα στις άλλες δυστυχίες που σκόρ-



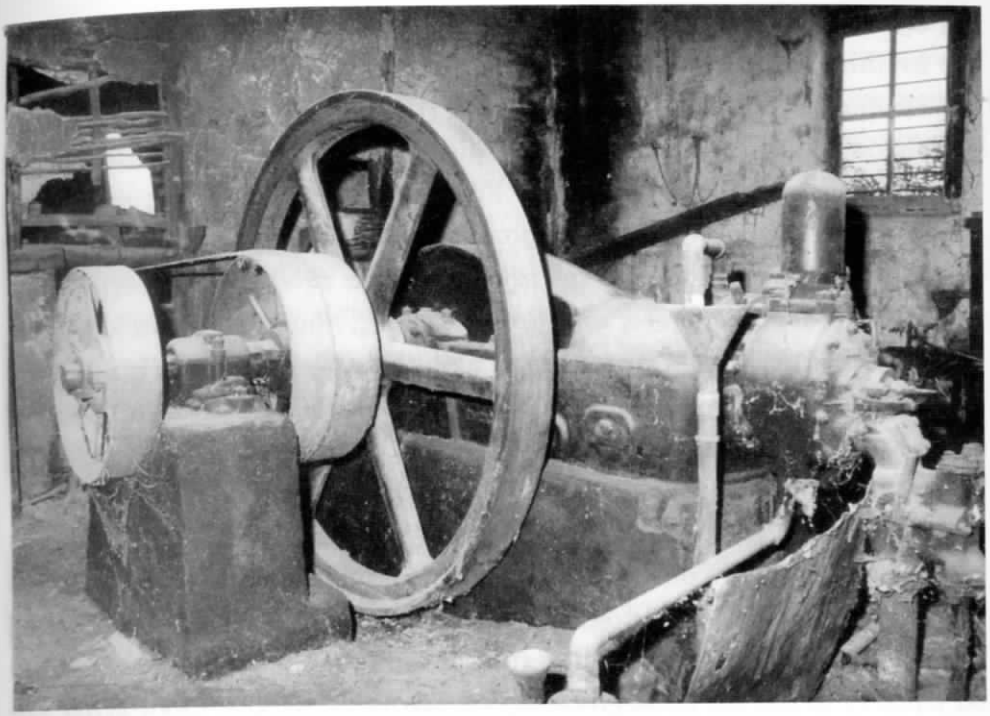
Το κτήριο των αρχών του 20ου αι. όπως κατέληξε λίγο πριν την κατεδάφισή του.

πισε, έφερε και την εξαφάνιση από την αγορά και των υγρών καυσίμων. Αν οι φτερωτές των προηγούμενων μύλων σταμάτησαν να γυρίζουν, γιατί τους έλειψε το νερό, οι ντιζελομηχανές των μύλων στη διάρκεια της κατοχής σίγησαν, γιατί έκλεισαν οι κάνουλες των καυσίμων. Η νέα κατάσταση οδήγησε σε πισωγύρισμα, που λένε. Κάτω από το κανάλι 66 κατασκευάστηκε ένα μικρό σιφόνι, με τη σκέψη να ξαναλειτουργήσει το παλιό Αγώι. Άδικος κόπος. Το νερό ελάχιστο, η πίεσή του μηδαμινή, μόλις και μετά βίας μπορούσε να κινήσει τη μια από τις δυο πέτρες. Και όμως, μέσα σ' εκείνη τη φοβερή αναστάτωση, όπου η κάθε μετακίνηση μόνο ακίνδυνη δεν ήταν, οι ψευτο-υδρόμυλοι αυτοί αποτέλεσαν μια λύση, λύση ανάγκης.

Στο διάστημα αυτό κάνουν την εμφάνισή τους οι πρώτες ατμοκίνητες μηχανές, που χρησιμοποιούν ως καύσιμη ύλη κάρβουνο, πετροκάρβουνο, ξυλίτη, ακόμα και ξύλα

Ο πόλεμος όμως πέρασε, μαζί του και όσα τραγικά τον ακολούθησαν και από τα μέσα της δεκαετίας του πενήντα η ζωή άρχισε να μπαίνει σε νέους ρυθμούς. Νέα εγγειοβελτιωτικά έργα, νέες ποικιλίες δημητριακών ανεβάζουν εντυπωσιακά τη στρεμματική απόδοση. Το σιτάρι παίρνει την πρώτη θέση. Το καλαμποκίσιο αλεύρι χρησιμοποιείται μόνο για κατσιαμάκια, μαρκαντάρες και μπομπότες, φαγητά παραδοσιακά εντόπια, που τώρα πια ξεχάστηκαν και τα ονόματά τους.

Μαζί με το σιτάρι γνωρίζουν παράλληλη αύξηση και τα υπόλοιπα δημητριακά, η σίκαλη, το κριθάρι, η βρώμη. Καλές σοδειές δίνουν ακόμα το σουσάμι, το ρόβι, ο σόργος. Για πρώτη φορά κάμνουν την εμφάνισή τους μετακινούμενοι εργάτες, από τα γειτονικά βουνοχώρια και κυρίως από τη Δυτική Μακεδονία, τα λεγόμενα φραγκότσια, θεριστές με διαφορετικό εξοπλισμό, με δρεπάνι πολύ πιο ανοιχτό από το δικό μας, το λελέκι, και με παλαμαριά ξεχωριστή. Το φαινόμενο αυτό αργότερα θα γενικευτεί. Όσο η εξαγωγή των ζαχαρότευτλων θα γίνεται με τα δικέλλια και το μάζεμα των μπαμπακιών με τα χέρια, οι ορεινοί εργάτες θα κατεβαίνουν κάθε καλοκαίρι, ώσπου θα έρθουν οι μηχανές να τους αντικαταστήσουν και τελικά να τους εκτοπίσουν. Για τον αλωνισμό γίνεται αναλυτική αναφορά σε άλλο σημείο. Εδώ μόνο να πούμε πως ο Ιούλιος, ο επονομαζόμενος και Αλωνάρης είναι ένας πάρα πολύ σημαντικός μήνας, όχι γιατί, όπως θα υπέθετε ένας σημερινής νοοτροπίας νέος είναι η περίοδος των διακοπών, αλλά γιατί στη διάρκειά του γίνεται ο αλωνισμός.



Ό,τι απόμεινε από το εσωτερικό του μύλου.

Μετά τον αλωνισμό, αρχίζουν για τους μύλους οι μεγάλες φούριες. Κάποια νοικοκυριά αναγκάζονται να καταφύγουν σε πρώιμο θερισμό και πρόχειρο αλωνισμό, πιεζόμενα από την έλλειψη αλευριού. Το παλιό έχει τελειώσει και η κανονική ώρα για το νέο αργεί. Ο μυλωνάς είναι παρών και θα καλύψει την έκτακτη ανάγκη.

Τα κανονικά φορτιά αρχίζουν να φτάνουν από τα μέσα Ιουλίου και διαρκούν όσο χρειάζεται για να αλέσουν οι γεωργοί ολόκληρη την ποσότητα της χρονιάς. Ξέρει ο καθένας πόση είναι η ποσότητα αυτή και την αποθηκεύει στα αμπάρια. Ο ζευγαράς που μπορούσε να εξασφαλίσει το αλεύρι για το ψωμί της χρονιάς, το σπόρο για την επόμενη καλλιεργητική περίοδο και τις ζωοτροφές, θεωρούνταν καλός νοικοκύρης, ήταν τσιρμπατζής.

Το άλεσμα έφτανε στο προαύλιο του μύλου με το βοϊδάμαξο, το βαλάμαξο ή το αλογόκαρο. Σπανιότερα και μόνο για «πρόφταση» που λένε ή συμπληρωματικά, με το γουμαροφόρτι. Ο ιδιοκτήτης ξέζευε τα ζώα, τα έδενε από έναν τροχό και τους έριχνε καμιά αγκαλιά καλαμποκιές ή λίγο γιαντζιά (= τριφύλλι) να μασουλούν. Ρωτούσε να μάθει ποιος ήταν αυτός που προηγούνταν και ύστερα έπαιρνε και ο ίδιος θέση στην πολυπρόσωπη

παρέα, που δεν έλειπε σχεδόν ποτέ. Την περίοδο αιχμής είχε πάντοτε μαζί του το απαραίτητο ψωμοτύρι. Ο χρόνος αναμονής ήταν άγνωστος. Κάποτε περιλάμβανε και διανυκτερεύσεις. Τις νύχτες άναβαν φωτιά, έψηναν ρόκες το φθινόπωρο και αν τύχαινε και καμιά κλεμμένη κότα! Στις ατελείωτες εκείνες ώρες μπορούσε ν' ακούσει κανείς όχι μόνο τις γνωστές ελευθεροστομίες που συνηθίζονται στις αντροπαρέες, αλλά και συζητήσεις σοβαρές, εξιστορήσεις γεγονότων από την πρόσφατη, για τότε, και παλιότερη ιστορία του χωριού, αναμνήσεις από τους πολέμους, που ήταν ακόμα κοντινοί.

Όταν ερχόταν η σειρά του, ο νοικοκύρης έπαιρνε ένα-ένα τα σακιά στον ώμο, περνούσε από τη ζυγαριά για ζύγισμα, κρατούσε ο μυλωνάς *το αξάι*, το αλεστικό δικαίωμα και ύστερα το ανέβαζε στο πατάρι, όπου υπήρχε η λεγόμενη καρούτα, μια ξύλινη χοάνη, σε σχήμα αναποδογυρισμένου κώνου.

Ο μυλωνάς είχε τη δυνατότητα να κάνει κάποιες ρυθμίσεις στις μυλόπετρες και να επηρεάσει την ποιότητα του αλέσματος. Να προκαλέσει δηλαδή τη μεγαλύτερη ή μικρότερη τριβή του σιταριού, που είχε σαν αποτέλεσμα να βγαίνει το αλεύρι με περισσότερα ή λιγότερα πίτυρα. Όσοι είχαν καλές σοδειές ζητούσαν να πάρουν «λεπτό» αλεύρι, καλοαλεσμένο, οι άλλοι συμβιβάζονταν και με το χοντρότερο, που είχε πιο πολύ πίτυρο. Εννοείται ότι ο τελικός διαχωρισμός γινόταν στο σπίτι, με το κοσκίνισμα που έκανε η νοικοκυρά πριν από το ζύμωμα. Στη διάρκεια της άλεσης τα δυο αυτά είδη έπεφταν σε χωριστά σακιά.

Μιλώντας για τους μύλους, πώς να μη σταθείς έστω και για λίγο στους μυλωνάδες; Πρόσωπα που κρατούν ξεχωριστή θέση στη λαϊκή παράδοση, στα παραμύθια, έντεχνα και λαϊκά, στα ανέκδοτα, στις αναμνήσεις; Σε μια ρουμλουκιώτικη παροιμιακή φράση ο μύλος παρουσιάζεται σαν ο τόπος, όπου κοινολογούνται τα περισσότερα μυστικά και νέα, απ' όπου ακολουθώντας τις καρότσες και τους καραγωγείς φτάνουν στα καφενεία των χωριών και από εκεί στα σπίτια, στους ξεχωριστούς ανθρώπους.

- Δα του κρατήσου του μυστικό, λέει ειρωνικά ο αποδέχτης του μυστικού. Δα του πω μούγκι στου μύλου κι στου παζάρ΄.

Ο μυλωνάς είναι παρών στην ιστορία με τους καλικάντζαρους, σε πονηρές και πικάντικες ιστορίες, θεωρείται ύποπτος για λειψό ζύγισμα, για διπλό αξάι. Ξέρει με τα μικρά τους ονόματα όλους τους νοικοκυραίους των γύρω χωριών και ξέρει όχι μια, μα δυο και τρεις γενεές. Οι πελάτες τον

έχουν ή προσποιούνται ότι τον έχουν σε εκτίμηση και επιζητούν τη φιλία του. Είναι αυτός που θα ρυθμίσει, όπως είπαμε, τις μυλόπετρες έτσι, ώστε το αλεύρι να βγει ψιλό,, άρα με λίγη φύρα ή θα το χοντροαλέσει και η σήτα της νοικοκυράς στο κοσκίνισμα θα γεμίζει με πίτυρο. Ήταν, κατά κανόνα, επάγγελμα κληρονομικό. Πήγαινε από πατέρα σε γιο, ποτέ όμως σε θυγατέρα.

Τριάντα πέντε χρόνια κράτησε αυτή η ιστορία με τις ντιζελομηχανές Ruston, που δούλευαν ασταμάτητα Ένα μικρό διάλειμμα στη λειτουργία τους γινόταν το Μάιο μήνα. Ο μυλωνάς «χτυπούσε», ακόνιζε δηλαδή τις πέτρες με ένα ειδικό σφυρί, ώστε να αποχτήσουν νέες αιχμές και να κόβουν καλύτερα τους σπόρους.

Ύστερα ήρθε μια σειρά από νέες τεχνολογίες, που έκαμαν τους νερόμυλους να φαίνονται αρχαίοι και τα χειρόμυλα προϊστορικά. Πρώτο στη σειρά το περίφημο μπουράτο. Το σιτάρι καθαρίζεται από το τριέρι, αλέθεται και περνάει από τα μεταξωτά κόσκινα. Αλλού τα πίτυρα, αλλού το αλεύρι, έτοιμο, κοσκινισμένο. Το νέο ψωμί δεν είναι μόνο καθάριο (καθαρό, από σιτάρι, χωρίς άλλες προσμίξεις), αλλά και κατάλευκο, σαν τις κουραμάνες τις αγοραστές των πόλεων. Άλλο αν σήμερα αναζητούμε το κατάμαυρο ψωμί, το ολικής αλέσεως ως γιατρικό περίπου. Τότε ποθούσαμε να γίνουμε κι εμείς «πολιτικοί», όπως οι άνθρωποι των πόλεων, αστοί. Το κατάλευκο ψωμί ήταν ένα στοιχείο από την «πολιτικοποίησή» μας.

Το επόμενο βήμα είναι οι κυλινδρόμυλοι. Η πρώτη ύλη δεν καθαρίζεται μόνο από τις ξένες ύλες, αλλά πλένεται, στεγνώνει και στη συνέχεια οδηγείται για άλεση στους κυλίνδρους.

Παράλληλα εμφανίζονται και μικρές μονάδες, ικανές να λειτουργήσουν συνδεδεμένες με το πάρτικοφ των τρακτέρ. Είναι μικροί σφυρόμυλοι, που περιορίζονται στις ζωοτροφές. Με ζωοτροφές και μπλουγούρια όμως ασχολούνται και οι τελευταίοι παραδοσιακοί μύλοι με τις πέτρες.

Ώσπου έρχεται το τελειωτικό χτύπημα. Οι νοικοκυρές σταματούν να ζυμώνουν και να ψήνουν ψωμιά. Στα χωριά φτάνουν οι αρτοποιοί των πλησιέστερων αστικών κέντρων και πουλούν ψωμί έτοιμο. Λίγο αργότερα χτίζονται οι πρώτοι επαγγελματικοί φούρνοι σε κάθε χωριό. Οι σπιτικοί δεν ανάβουν πια. Με μια εξαίρεση: Την παραμονή του Πάσχα. Το Μεγάλο Σάββατο το βράδυ έχουν την τιμητική τους. Θα δεχτούν δυο τρία και περισσότερα αρνιά από γειτονικές ή συγγενικές οικογένειες και όπως είναι πυ-

ρακτωμένοι θα σφραγιστούν καλά για να ανοιχτούν το πρωί της Λαμπρής. Και ύστερα πάλι η σιωπή.

Όταν εγκατέλειψα το μύλο, όπου είχα εργαστεί επί εφτά χρόνια, δίπλα στο μακαρίτη το Σταύρο Μήτσιαλα από τη Νάουσα, ήμουν μόλις είκοσι τριών ετών. Είχα κουβαλήσει στην πλάτη μου στο διάστημα αυτό χιλιάδες οκάδες σιτάρια, καλαμπόκια και αλεύρια. Είχα εισπνεύσει του κόσμου την αιωρούμενη σκόνη. Είχα όμως παράλληλα την αίσθηση πως αποφοίτησα από ένα μεγάλο σχολείο. Η καθημερινή επαφή μου με ανθρώπους, κατά κανόνα ηλικιωμένους, ώριμους, με βοήθησε να πάρω κι εγώ πρόωρα μεγάλο μερίδιο ωριμότητας. Θαρρώ πως τίποτα δεν με βοήθησε περισσότερο να γνωρίσω καλύτερα τη ρουμλουκιώτικη ψυχή, από τα ακούσματα και τις συναναστροφές εκείνης της περιόδου.

8. Η μυϊκή δύναμη

Όποιος πάρει τις απογευματινές ώρες το δρόμο που πάει προς στο Λουτρό, κατά μήκος της σιδηροδρομικής γραμμής θα συναντήσει δεκάδες συμπολίτες μας, όλων των ηλικιών, όλων των επαγγελμάτων και των δύο φύλων, με φόρμες, με μπαστούνια, με καπελάκια, αν είναι καλοκαίρι, συν δυο, συν τρεις, που λέει και το τραγούδι να βαδίζουν, καμιά φορά και να τρέχουν, όχι γιατί θέλουν να φτάσουν κάπου, μα έτσι, για το ίδιο το περπάτημα. Για να ασκήσουν, να γυμνάσουν το σώμα τους, να το τονώσουν, που έγινε χαλαρό από την απραξία, από το καθισιό στην επαγγελματική καρέκλα ή στο σπιτικό καναπέ. Έχει γίνει πια συνείδηση πως το περπάτημα κάνει καλό στην υγεία γενικά και στην καρδιά ειδικότερα. Αν μάλιστα το ψάξει κανείς το πράγμα λίγο παραπάνω, θα βρει πως μια μερίδα από τους βαδιστές είχαν υποστεί στο πρόσφατο παρελθόν κάποια περιπέτεια με το καρδιαγγειακό τους σύστημα.

Τον ίδιο σκοπό βέβαια εξυπηρετούν και τα διάφορα γυμναστήρια, με πολύ εξειδικευμένο εξοπλισμό, ικανό να γυμνάζει ξεχωριστά κάποια συγκεκριμένα μέλη και μέρη του σώματος, όπως τα πάνω ή τα κάτω άκρα, τους κοιλιακούς μύες και πάει λέγοντας. Εκεί όμως καταφεύγουν συνήθως άτομα νεαρής ηλικίας, επιδιώκοντας να συνδυάσουν καλή υγεία με καλύτερη αισθητική του σώματος.

Αυτά όλα τα βλέπει ο ηλικιωμένος και συνειδητοποιεί πόσο οι καιροί έχουν αλλάξει ριζικά. Κάποτε, στην περίοδο των παιδικών μου χρόνων, εκεί στη δεκαετία του σαράντα, αλλά και αργότερα, του πενήντα ή εξήντα, όταν κανείς επέστρεφε από το γιατρό-με πρώτο και καλύτερο το μακαρίτη Νικόλαο Σιούρδα από την Επισκοπή- στην ερώτηση, τι του είπε ο γιατρός, η απάντηση ήταν σταθερή:

- Τι να μι πει; Ξικούρασ' κι καλουφαγία.

Ο υποσιτισμός και η υπερκόπωση υπέσκαπταν την υγεία και καθιστούσαν την καλοφαγία και την ξεκούραση αναγκαία θεραπευτικά μέσα. Σε κάποιους μάλιστα, που τους είχε παραπάρει το κακό, που δεν ήταν άλλο από την αδενοπάθεια και τη φθίση, συνιστούσε να πάνε παραθέριση ή αλλαγή, όπως την έλεγαν. Και η μεν παραθέριση γινόταν σε κάποιο ορεινό χωριό του Βερμίου ή των Πιερίων- προσφιλέστεροι προορισμοί η Καστανιά και

η κοντινότερη Κόκοβα- όσο για την καλοφαγία θα μπορούσε να την μετονομάσει κανένας σε αρνιθοφαγία. Οι σπιτικές κοτούλες ήταν τα θύματα, αφού αυτές μπορούσαν να εξασφαλίσουν λίγο κρεατάκι στον άρρωστο.

Πέρασε μισός και παραπάνω αιώνας από την εποχή που ο προσωπικός μόχθος αποτελούσε τη μοναδική κινητήρια δύναμη για την εξασφάλιση όλων των αναγκαίων για την επιβίωση των ανθρώπων. Από τη συλλογή και την επεξεργασία των πρώτων υλών, ως την τελική τους τροπή σε χρηστικές μορφές, σε καταναλώσιμα είδη, έπρεπε να μεσολαβήσει το ανθρώπινο χέρι, έπρεπε να χυθεί ιδρώτας. Όλες οι αγροτικές δουλειές έξω στα χωράφια, όλη η μέριμνα για την κατασκευή κατοικίας και λοιπών βοηθητικών κτισμάτων, για την ενδυμασία, για τη διατροφή, για τη θέρμανση απαιτούσαν την ενεργό συμμετοχή του ανθρώπου. Κι από την άλλη πλευρά, η τροφή που δεχόταν το σώμα ήταν λίγη ποσοτικά και ποιοτικά, με διαφορετικό περιεχόμενο από ό,τι σήμερα. Για να το πούμε με τη σύγχρονη ορολογία, οι άνθρωποι κατανάλωναν περισσότερες θερμίδες από εκείνες που τους εξασφάλιζε η λιτή διατροφή τους. Τι να περισσέψει ώστε να αποθηκευτεί με τη μορφή λίπους στο άσαρκο κορμί;

Και βέβαια το φαινόμενο δεν ήταν μόνο τοπικό ούτε γνώρισμα μιας μόνο εποχής.

Δυστυχώς, όλα τα μεγάλα έργα της ιστορίας έχουν γίνει όχι με απλή χρήση, μα με βάρβαρη και βάναυση κατάχρηση της μυϊκής δύναμης του ανθρώπου. Μιας κατάχρησης που τον έφτανε ως την τελειωτική εξάντληση, ως το θάνατο. Ποιος μπορεί να υπολογίσει πόσοι εργάτες άφησαν την τελευταία τους πνοή για να κτιστεί το Σινικό Τείχος, για να υψωθούν οι Πυραμίδες της Αιγύπτου, για να γίνουν οι μεγαλοπρεπείς ναοί στην Ακρόπολη των Αθηνών;

Από την εποχή των σπηλαίων και της τροφοσυλλογής, ως το τελευταίο τέταρτο του περασμένου αιώνα, που η μηχανή δεν είχε κυριαρχήσει, οι άνθρωποι πειθαρχώντας στη βιβλική εντολή, κέρδιζαν κυριολεκτικά το ψωμί τους «με τον ιδρώτα του προσώπου τους».

Μόνο η γενικευμένη παρουσία και κυριαρχία της τεχνολογίας σε όλα τα επίπεδα της ανθρώπινης δραστηριότητας παραμέρισε την ανάγκη να χρησιμοποιεί το άτομο αποκλειστικά τη μυϊκή του δύναμη στον αγώνα για την επιβίωσή του.

Όχι πως δεν υπάρχουν και σήμερα άνθρωποι που δουλεύουν, όπως το

λένε οι μορφωμένοι, χειρωνακτικά. Στον ονομαζόμενο όμως πολιτισμένο κόσμο, η κατηγορία αυτή δεν είναι αριθμητικά η πολυπληθέστερη. Υπάρχει φυσικά και ο άλλος κόσμος, ο γνωστός ως Τρίτος, που αν και ζει γεωγραφικά στην Ανατολή, γι' αυτόν δεν ανέτειλε ακόμα όχι μόνο ο εικοστός πρώτος, μα ίσως ούτε ο πρώτος μεταχριστιανικός αιώνας. Εκεί τους συνανθρώπους μας τους θερίζει ακόμα η έλλειψη τροφής, νερού, φαρμάκων. Και το χειρότερο, πριν μάθουν να χρησιμοποιούν κουτάλια, πιρούνια και μολύβια, οι χορτασμένοι με αγαθά, μα αχόρταγοι για επιπλέον πλουτισμό, οι δήθεν πολιτισμένοι, τους προμηθεύουν πυροβόλα όπλα, χειροβομβίδες, νάρκες, ακόμα και δηλητηριώδη αέρια, για να αλληλοεξοντώνονται.

Οι φυσικοί νόμοι δε ξέρουν από επιείκεια, από συγκατάβαση, από συμβιβασμούς και εξαιρέσεις. Χτυπούν με τρόπο τυφλό όποιους τους παραβαίνουν, τους παραβιάζουν ή αδιαφορούν για τις επιταγές τους. Όταν η κατανάλωση ενέργειας από το άτομο ξεπερνά κάποια όρια, τότε ο οργανισμός εξασθενεί, φτάνοντας κάποτε σε ακραία εξάντληση. Επιζήμια όμως είναι και η άλλη πλευρά. Ο νωθρός τρόπος ζωής σε συνδυασμό με την υπερκατανάλωση τροφής προκαλεί βλάβες, κάποτε μάλιστα θανατηφόρες.

Το πόσο πολύ ο ατελείωτος αγώνας των ανθρώπων του κάμπου μας τους έφθειρε, τους τσάκιζε, μπορεί να το διακρίνει κανείς αν κοιτάξει προσεκτικά παλιές φωτογραφίες. Κορμιά λιγνά, πρόσωπα σκαμμένα, ρυτιδωμένα παράωρα, γερασμένα πρόωρα. Ο μέσος όρος ζωής αρκετά κάτω από τα εβδομήντα. Ας μη μας ξεγελάει το γεγονός ότι ακούσαμε ή γνωρίσαμε μεμονωμένα άτομα που έφτασαν σε βαθιά γηρατειά. Τότε γινόταν αυτό που λένε, φυσική επιλογή. Πολύ λίγοι είχαν το προνόμιο της έμφυτης ανοσίας και έφταναν σε τέτοιες ηλικίες.

Όταν πριν από μερικές δεκαετίες άρχισαν να φτάνουν στα χωριά μας άνθρωποι από γειτονική χώρα με διαφορετικό κοινωνικό καθεστώς, τους βλέπαμε και μας θύμιζαν φαντάσματα. Ήταν σκελετωμένοι, με μάτια βαθουλωμένα, με ρούχα τα οποία μετά βίας μπορούσαν να σταθούν επάνω τους. Προσωπικά, όταν τους κοίταζα, μου θύμιζαν καταστάσεις που δεν μου ήταν καθόλου άγνωστες.

9. Η βοσκή στα βοϊδολίβαδα

Μια φωτογραφία από τα βοϊδολίβαδα του Σχοινά το 1958. Εικονίζεται ο Θωμάς Μαλιώτας με τα παιδιά του, Γιώργο και Κώστα. Φοράει (όπως και οι μικροί του γιοι) τσαρούχια, μπγιάλια, κιλότα, βραχέα και πλεκτή μπλούζα. Και οι τρεις κρατούν ματσούκες.

Στο Ρουμλούκι, με τα πολλά και πλούσια λιβάδια, με τις μεγάλες εκτάσεις από σταροχώραφα, που το καλοκαίρι γινόταν καλαμιές, με τις παλιές κοίτες του Αλιάκμονα, τις παλιομάνες, οι οποίες μετά τις χειμωνιάτικες πλημμύρες γέμιζαν νεροχόρταρα, υπήρχαν όλες οι προϋποθέσεις να αναπτυχθεί η κτηνοτροφία. Και πραγματικά η εκτροφή ζώων, μικρών και μεγάλων, αποτελούσε το δεύτερο στήριγμα της ρουμλουκιώτικης οικονομίας, μετά τη γεωργία.

Τώρα όμως εγώ δε σκοπεύω να κάμω καμιά οικονομική ανάλυση. Να θυμηθώ μόνο θέλω και να καταθέσω εδώ όσα έζησα την περίοδο εκείνη και σχετίζονται με τη βοσκή και την φροντίδα των ζώων.

Τα λεγόμενα μικρά, και κυρίως τα πρόβατα έβγαιναν στη βοσκή όλο το χρόνο. Εκτός πια και αν είχε χιονίσει τόσο πολύ, ώστε ήταν όλα σκεπασμένα και μάλιστα με παγωμένο χιόνι. Τότε έμεναν στα μαντριά, στο προαύλιο

των οποίων υπήρχαν ειδικές ταΐστρες και ποτίστρες, όπου τους δίναμε σπυρί, κριθάρι δηλαδή ή καλαμπόκι και φυσικά νερό.

Τα μεγάλα ζώα αντίθετα, γελάδια, (βου)βάλια, άλογα, γαϊδούρια τα κλείναμε από το φθινόπωρο στ' αχούρια και τα βγάζαμε έξω, στην υπαίθρια βοσκή, την άνοιξη. Κατά κανόνα η περίοδος αυτή άρχιζε με τα πασχαλόγιορτα, εκεί γύρω στον Αϊ Γιώργη. Αν ο χειμώνας δεν ήταν πολύ όψιμος, η γης είχε αρχίσει να πρασινίζει. Ανάμεσα από τα ξερά χορτάρια ξεπετούσαν την καταπράσινη δροσιά τους τα καινούργια, χλωρά, λαμπερά, έτοιμα να προσφερθούν στα λαίμαργα στόματα των ζώων. Και πράγματι ήταν η εποχή που «τα πράματα βάριναν στου πράσ'νου», όπως λέγαμε. Τα έβλεπε κανείς να μασούν ανόρεχτα το κατάξερο άχυρο και αντίθετα να κάνουν σαν τρελά, όταν τα βγάζαμε για πότισμα πρωί- απόγευμα και αντίκριζαν σε κάποια άκρη κανένα πρασ'ναδάκι.

Η έξοδος στη βοσκή ήταν ομαδική. Στόμα με στόμα οριζόταν η μέρα. Συνήθως ήταν Σάββατο. Τα καπίστρια έβγαιναν από τα κεφάλια τους και έτσι ελεύθερα τα οδηγούσαμε στα λιβάδια, γνωστά και ως βοϊδολίβαδα. Στο χωριό μου, ο χώρος αυτός βρισκόταν στα βόρειά του. Όλη η έκταση που απλώνεται από τα τελευταία σπίτια ως τη σιδηροδρομική γραμμή ήταν ακαλλιέργητη, χέρσα. Θα πρέπει παλιότερα να υπήρχε δάσος εκεί, γιατί την αποκαλούσαμε «Ουρμάν'», δηλαδή ρουμάνι, δάσος. Με την ανατολή του ήλιου, δεκάδες «κουτσουμπλούκια», μικρά κοπάδια, ως δέκα κεφάλια περίπου, οδηγούνταν εκεί και αφήνονταν ελεύθερα να χορτάσουν την πείνα τους με αγριάδα και άγριο τριφύλλι, ενώ εμείς τα παιδιά, όλοι αγόρια, από οχτώ έως δεκαπέντε-δεκάξι χρονών στήναμε αληθινό πανηγύρι.

Κυρίαρχη στα παιχνίδια μας η ματσούκα. Διπλή η χρήση της. Από τη μια να οδηγούμε τα ζώα, να τους ρίχνουμε καμιά διπλαρϊά, όταν ήταν απείθαρχα και από την άλλη να παίξουμε με τη βοήθειά της τα κλασικά παιχνίδια της υπαίθρου, *μπίσκα, αντρέλα, γκάβρουν, ποτ-ποτ, τσανταλίνα- μανταλίνα* και άλλα και άλλα. Εκεί δεν είχαμε τους περιορισμούς, ας πούμε, που υπήρχαν στη σχολική αυλή ή ακόμα και στη σπιτική αυλή. Εκεί νιώθαμε απόλυτα ελεύθεροι, σχεδόν ασύδοτοι. Επιδιδόμασταν με τέτοιο πάθος στα παιχνίδια, ώστε ξεχνούσαμε και την άλλη μας ιδιότητα, του βοσκού. Αυτό καμιά φορά είχε οδυνηρές συνέπειες. Βρισκόταν ανάμεσα στα πολλά αγιασμένα ζώα και κανένα καταραμένο και γρουσούζικο, που λες και μύριζε από χιλιόμετρα μακριά, πού υπήρχε ζημία, κάποιο χωράφι σπαρμένο με

σιτάρι, και πήγαινε εκεί να βοσκήσει. Άμα σου έρθει όμως ένα κακό, περίμενε και το δεύτερο, λέει ο λαός μας. Και αυτό το δεύτερο εμφανιζόταν με τη μορφή του αγροφύλακα. Περισσότερα γράφω για τον τύπο αυτό σε άλλη ενότητα. Εδώ να προσθέσω μόνο ότι και σήμερα ακόμα, ύστερα από εξήντα και παραπάνω χρόνια, στα όνειρά μου βλέπω αυτόν τον εφιάλτη και ταράζομαι και ιδρώνω, όπως τότε που τον βλέπαμε να ξεφυτρώνει ξαφνικά καβαλάρης, με τη σφυρίχτρα στο στόμα και τη ματσούκα ή το βούρδουλα στο χέρι και μας έφευγαν, με το συμπάθειο, τα κατουρλιά. Έδερνε, ο αφιλότιμος, δεν αστειευόταν. Χώρια τα επακόλουθα, τα πρόστιμα και ο συμπληρωματικός ξυλοδαρμός από τον πατέρα στο σπίτι.

Κάποτε, βέβαια, το χορτάρι στέρευε στα λιβάδια. Όταν το μεσημέρι επιστρέφαμε στο σπίτι, τα λαγκόνια (= οι λαγόνες) των βουβαλιών και των αγελάδων δεν είχαν το φουσκωτό σχήμα των χορτασμένων. Αυτό ήταν σημάδι πως έπρεπε να εγκαταλείψουμε τα συγκεκριμένα λιβάδια και μαζί τους να αφήσουμε πίσω και τις ξένοιαστες, τις γεμάτες παιχνίδια, αστεία, πειράγματα, μέρες που περάσαμε εκεί. Ήδη οι ζέστες είχαν αγριέψει, τα στάχυα είχαν αρχίσει να κυδωνίζουν, να παίρνουν το χρώμα της ωριμότητας, στην αρχή κιτρινοπράσινο και ύστερα χρυσαφί. Μόνο αν έπεφτε καμιά ευλογημένη βροχή, δυνατή, χορταστική, πρασίνιζαν ξανά τα βοϊδολίβαδα και επιστρέφαμε. Μα και πάλι όχι για μεγάλο διάστημα. Άλλωστε κάποτε ερχόταν η ώρα του θερισμού και οι καλαμιές, καθώς τότε δεν ράντιζαν τα σιτάρια, είχαν άφθονη τροφή για όλα τα ζώα, μικρά και μεγάλα.

Αν την άνοιξη πορεύαμε στα λιβάδια και το καλοκαίρι στις καλαμιές, είχε και το φθινόπωρο τα δικά του βοσκοτόπια. Τα χωράφια από τα οποία είχαν μαζέψει και σηκώσει τα καλαμπόκια αποτελούσαν αληθινούς παράδεισους για τη βοσκή των ζώων. Εκτός από τα άφθονα αγριόχορτα, υπήρχαν και πάρα πολλά φύλλα από τις ίδιες τις καλαμποκιές, αγαπημένη τροφή για τα γελάδια και βουβάλια. Υπήρχε όμως και κάτι ακόμα, πολύ πιο ελκυστικό. Καθώς έχωναν τις μουσούδες τους ανάμεσα στ' αυλάκια, συναντούσαν συχνά ξεχασμένες ρόκες. Τότε τα έβλεπες να σηκώνουν το κεφάλι και να προσπαθούν να την σπάσουν, ώστε να μπορέσουν να την καταπιούν.

Πλούσια τροφή έβρισκαν ακόμα στις λεγόμενες φασ'λές, στα χωράφια δηλαδή απ' όπου είχαν μαζέψει τα φασόλια, όπως και στις μπουστανιές, τις εκτάσεις τις φυτεμένες με καρπουζιές και πεπονιές. Πάντοτε ο παραγωγός άφηνε αρκετά μικρά πεπόνια και καρπούζια, ώριμα και άγουρα, που όλα

τους αποτελούσαν εξαιρετικούς μεζέδες.

Τέλος υπήρχαν και εκείνοι οι πολύ επιμελείς, που δεν έσμιγαν τα ζώα τους με τους πολλούς. Αυτοί διάλεγαν τις άκρες των σπαρτών, τους λεγόμενους αδιάργους, τις μισαρές, όπου υπήρχε πάντοτε άφθονο χορτάρι καθαρό, απάτητο και τα bισλιdούσε, τα φρόντιζε ιδιαίτερα όλο το χρόνο. Φυσικά τα αποτελέσματα της επιμέλειας γινόταν φανερά με την πρώτη ματιά. Τα ζώα αυτά ήταν τετράπαχα, και ο ιδιοκτήτης τους είχε κάθε λόγο να τα καμαρώνει και να περηφανεύεται.

10. Ο Ντραγάτης (ο Αγροφύλακας)

Εμβολιασμός (μπόλισμα) από ομάδα Αγροφυλάκων.
Άγιος Αθανάσιος Αγκαθιάς, δεκαετία του 1960.
«Αρχείο Μερκουρίου Πιτσικόπουλου»

Κάποτε στα χωριά του Ρουμλουκιού μια σειρά από επαγγέλματα και λειτουργήματα, όπως ο παπάς, ο δάσκαλος, ο βαρκάρης στον Αλιάκμονα, ο γιατρός, πληρώνονταν με το κοντότο, που ήταν μια ειδική συμφωνία με τους κατοίκους, να προσφέρουν οι άνθρωποι τις υπηρεσίες τους όλο το χρόνο και να εισπράττουν την αμοιβή τους το καλοκαίρι στ' αλώνια, παίρνοντας σιτάρι. Μ' αυτό το καθεστώς παρέμειναν μέχρις ότου οργανώθηκε το κράτος μετά το 1912.

Ανάμεσα σε αυτούς ήταν και ο ντραγάτης ή δραγάτης, που αργότερα βαφτίστηκε στη νέα ελληνική σε αγροφύλακας. Πρόκειται για έναν από τους παράγοντες που είχε σπουδαία εξουσία στα χωριά. Έργο του ήταν να προστατεύει τα γεννήματα του κόσμου από ζημιές που προκαλούσαν τα ζώα, τα οποία έβοσκαν σε μικρά κοπάδια ή σε μεγάλες αγέλες έξω στα χωράφια. Σε μια εποχή που η ζωοκλοπή αποτελούσε αληθινή μάστιγα, η αρμοδιότητά του έφτανε και ως εκεί. Παρενέβαινε ακόμα σαν ειρηνοποιός σε περιπτώσεις που υπήρχαν διαφορές για τα όρια των χωραφιών, αν και η αμεροληψία, η αντικειμενικότητα και η δικαιοσύνη δεν ήταν πάντοτε πα-

ρούσες σε αυτές τις διαδικασίες.

Εκείνοι όμως που τον είχαν και τον έβλεπαν σαν το χάρο, ήμασταν εμείς τα παιδιά, που βόσκαμε τα σπιτίσια ζώα. Η σφυρίχτρα του ήταν τόσο δυνατή, που ακουγόταν χιλιόμετρα μακριά, σκορπίζοντας τον τρόμο. Έτσι έκαμνε αισθητή την παρουσία του και εκεί που δεν ήταν παρών και προειδοποιούσε όσους σκόπιμα ή από αμέλεια έκαμναν ζημίες. Δεν το έψαχνε και πολύ το πράγμα. Συχνά φόρτωνε πρόστιμα σε κάποιον που ήταν αθώος, αλλά έτυχε να βρίσκεται με το κοπάδι του κοντά στο σημείο όπου κάποιος άλλος έκανε τη ζημία, αλλά πρόλαβε να φύγει.

Μέσα στις αρμοδιότητές του ήταν να πιάνει τα αδέσποτα ζώα και να τα οδηγεί στο νοικοκύρη, εισπράττοντας κάποιο ποσό, τα λεγόμενα *σύλληπτρα*. Έλα όμως που όταν χρειαζόταν επειγόντως χαρτζιλίκι δεν περίμενε να λυθεί το δεμένο σε κάποιο λιβάδι άλογο για να το πιάσει αυτός. Πήγαινε με την ησυχία του, το έλυνε, το άφηνε να απομακρυνθεί, να μπει σε κάποιο ξένο σπαρτό και ύστερα σαν κύριος και με το νόμο το έπιανε και θριαμβευτικά το οδηγούσε στον ιδιοκτήτη, ο οποίος υποψιαζόταν μεν τη ματσαράγκα του ντραγάτη, γιατί με τον τρόπο που είχε δεμένο το ζώο του ήταν των αδυνάτων αδύνατο να λυθεί μόνο του, έκαμνε όμως το χαζό, πλήρωνε το χαράτσι και έλεγε και ένα ευχαριστώ!

Θα προσπαθήσω να περιγράψω πώς έχω βιώσει ο ίδιος στο χωριό μου τη δεκαετία του πενήντα περίπου την υπόθεση αγροφύλακας. Ήδη τότε θα πρέπει να ήταν δημόσιος υπάλληλος. Τον βλέπω σαν τώρα καβάλα πάνω

στο άλογο, με την επίσημη στολή της αγροφυλακής, με το φαρδύ πηλίκιο με τη μεγάλη κορώνα, με τα αστραφτερά μεταλλικά κουμπιά στο αμπέχονο, με τις μαύρες δερμάτινες μπότες ως το γόνατο, με τα αστραφτερά επινικελωμένα σπιρούνια στη σέλα του αλόγου, με τα γυαλισμένα γκέμια, με τα μεταλλικά εξαρτήματα. Το δερμάτινο καρμπάτσι (= μαστίγιο) σε ειδική θήκη και φυσικά τον γκρα (είδος παλιού όπλου) κρεμασμένο στον ώμο, σωστός στρατηγός. Φόβος και τρόμος για μικρούς και μεγάλους.

Θυμούμαι μια μέρα, εκεί γύρω στο 1948, έβοσκα τα (βου)βάλια στα βοϊδολίβαδα. Ήμουν 12-13 ετών. Μαζί μου βρισκόταν και πολλά άλλα παιδιά της ηλικίας μου. Εγώ είχα μια λίξουρη (= λαίμαργη) (βου)βάλα, την Βιργούλου, η οποία ξέφυγε από τα άλλα ζώα και πήγε σε ένα καλαμπόκι, από όπου άρπαξε δύο – τρεις ρόκες, πράγμα βέβαια που αποτελούσε ζημία. Πριν προχωρήσω, να σημειώσω ότι μεταξύ μας, μεταξύ των συνομήλικων παιδιών δηλαδή, ίσχυε ένας άγραφος νόμος, ο νόμος της σιωπής. Ποτέ δεν πρόδιδε ο ένας τον άλλο, όχι μόνο για ζημιές, σαν την παραπάνω, αλλά για ό,τι και αν είχε συμβεί.

Για κακή μου τύχη και όχι μόνο δική μου, σαν να τον ξέρασε η γης, έκαμε την εμφάνισή του ο αγροφύλακας (όνομα ας μην πω) καβάλα στο άλογο, με το πηλίκιο κατεβασμένο, για να μην φαίνονται τα αγριεμένα μάτια του. Είδε αμέσως την ζημιά και σφύριξε δυνατά, διατάσσοντας να μαρτυρήσουμε ποιος την έκαμε. Κανείς δεν απάντησε. Όλοι ήταν παγωμένοι, μα πιο πολύ εγώ. Ήταν σίγουροι πως τώρα πια δεν θα γλιτώναμε από το μαστίγιό του.

- Ελάτε κοντά μου, πρόσταξε αγριεμένα, χωρίς να κατέβει από το άλογο.

Πήγαμε όλοι με κατεβασμένα τα κεφάλια. Μας διέταξε να μπούμε στη σειρά ο ένας πίσω από τον άλλο.

- Τώρα, λέει, ο ένας θα πιάνει δυνατά τα αφτιά του άλλου και θα τα τραβάει προς τα πίσω τεντωμένα. Θρονιασμένος πάντοτε ο ίδιος πάνω στο περήφανο άτι του μας υποχρέωσε να προχωρούμε. Τον τελευταίο, για να μην μείνει ατιμώρητος, του χάραζε την πλάτη με τη λουρίδα του μαστιγίου και ενδιάμεσα του έριχνε καμιά κλωτσιά, όπου πιάσει. Τα ξυπόλυτα ξερακιανά ποδαράκια του είχαν κοκκινίσει. Δυστυχώς αυτός ήμουν εγώ! Φαίνεται πως είχα προδοθεί από μόνος μου για την ζημιά.

Τώρα μπορεί κανείς να διερωτηθεί: Αυτό δεν το αναφέραμε στους γο-

νείς μας, οι οποίοι θα διαμαρτύρονταν για την κακοποίησή μας; Εδώ είναι το περίεργο. Προτιμούσε ο γονιός να πέφτει κανένα μπερντάχι ξύλο στο γιο του από τον αγροφύλακα, παρά να πληρώσει αγροζημιά. Εξάλλου τότε μπορούσε ο κάθε μεγάλος να τραβήξει τα αυτιά των μικρών, έτσι απλά, γιατί δεν υπάκουσαν, ας πούμε, σε κάποια εντολή του.

Τα τελευταία χρόνια αγροφύλακες βλέπουμε μόνο αραιά και πού μέσα στην πόλη, όταν έρχονται οι άνθρωποι για κάποια υπηρεσιακή τους υπόθεση. Είναι όλοι τους ηλικιωμένοι, ασπρομάλληδες, ήρεμοι και άσχετοι με κείνα τα τέρατα που γνωρίσαμε εμείς πριν από εξήντα χρόνια. Εδώ και δεκαετίες δεν έγιναν νέες προσλήψεις. Δεν υπήρχε λόγος. Η υπαίθρια κτηνοτροφία πάει καιρός που έπαψε να υπάρχει. Ακούγεται, βέβαια, ότι πολύ σύντομα το σώμα της αγροφυλακής θα ξαναζωντανέψει. Υποθέτω ότι η Πολιτεία έχει κατά νου να της αναθέσει άλλα καθήκοντα. Η ηλεκτρονική εποχή μας έχει άλλες απαιτήσεις. Μακάρι οι νέοι ντραγάτηδες να ξεπλύνουν την παλιά σκουριά και να φανούν χρήσιμοι στους πολύπαθους αγρότες μας. Μπορεί να περιορίστηκαν μέχρις εξαφανισμού, τα κοπάδια, οι αγέλες και τα κουτσουμπλούκια, προέκυψαν όμως νέες ανάγκες. Τα χωράφια και η ενσταβλισμένη πια κτηνοτροφία έχουν αποκτήσει ταυτότητα. Συχνά πυκνά χρειάζονται επαληθεύσεις, βεβαιώσεις, δηλώσεις για πριμοδοτήσεις, για αποζημιώσεις, για αλλαγές ποικιλιών, για νέες καλλιέργειες, για χίλια δυο πράγματα. Ο αγροφύλακας θα είναι ο καταλληλότερος και ο πιο αρμόδιος να καλύψει όλες αυτές τις ανάγκες.

11. Ο μποσταντζής

Τα φρούτα ποτέ δεν έλειπαν από τις αυλές των ρουμλουκιώτικων σπιτιών. Όλα, φυσικά, ήταν εποχής, από το κλαδί στο στόμα, που λένε. Ψυγεία και άλλες τέτοιες πολυτέλειες δεν υπήρχαν. Υπήρχαν μόνο κάτι πρακτικοί τρόποι συντήρησης, το σεντούκι και το άχυρο. Εκεί όμως μπορούσαν να φυλαχτούν μόνο συγκεκριμένα είδη και ποικιλίες φρούτων: Τα κυδώνια, τα αηδημητριάτικα αχλάδια, τα ρόδια. Κι αυτό όχι για πολύν καιρό. Ένας άλλος τρόπος συντήρησης ήταν το ήλιασμα. Ηλιασμένα τζιρνίκια, δαμάσκηνα, φέτες από βερίκοκα καμιά φορά και από μήλα, φυλάγονταν για τους χειμωνιάτικους μήνες, να γίνουν σε ώρα ανάγκης κοσιάφι (= κομπόστα), δυναμωτικό και ορεκτικό για άρρωστο μέλος της οικογένειας.

Η ντραγασιά.

Υπήρχαν όμως και δυο σπουδαία φρούτα, που δεν ωρίμαζαν στα κλαδιά κάποιου δέντρου. Κάτι τέτοιο θα ήταν αδύνατο, αφού λόγω του όγκου και του βάρους τους δεν θα τα σήκωνε κανένας μίσχος και κανένα κλαδί. Ο λόγος για το καρπούζι και το πεπόνι.

Σήμερα τα βρίσκει κανείς στα ράφια των οπωροπωλείων σχεδόν όλο τον καιρό, άφθονα και σχετικά φτηνά, όμως μόνο από το Μάιο. Αυτό είναι

κατόρθωμα τόσο της γεωπονικής επιστήμης, όσο και των καλλιεργητών. Η πρώτη, με διασταυρώσεις συστηματικές έβγαλε σπόρους που αντέχουν σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, οι δεύτεροι τις ιδιότητες αυτές τις ενισχύουν φυτεύοντας τους σπόρους κάτω από προστατευτικά νάιλον, για να τους επιτρέψουν να αναπτυχθούν και να καρπίσουν νωρίτερα.

Παλιότερα τα πράγματα δεν ήταν έτσι. Τα καρπούζια και τα πεπόνια ωρίμαζαν στην καρδιά του καλοκαιριού, προς το τέλος Ιουλίου. Τα πιο πρώιμα ήταν κάτι μικρά, σκούρου χρώματος καρπούζια, γνωστά με το τούρκικο όνομα «γιαλάν ντουνιά» (= ψεύτικος κόσμος), που πρωτοέκαμναν την εμφάνισή τους στις εφτά Ιουλίου, στο πανηγύρι της αγίας Κυριακής.

Η σπορά των μποστανιών ήταν, κατά κάποιο τρόπο, ομαδική. Μια ομάδα καλλιεργητών αποφάσιζαν να βάλουν καρπούζια και πεπόνια σε γειτονικά χωράφια. Ο λόγος ήταν απλός. Τα φρούτα αυτά την εποχή που γίνονταν αποτελούσαν μεγάλο πειρασμό για όλα τα ζανάτια (επαγγέλματα), που δούλευαν στην ύπαιθρο. Ιδιαίτερα για τους βοσκούς που αγρυπνούσαν τις νύχτες και μέσα στο σκοτάδι μπορούσαν να κινούνται αθέατοι, παίρνοντας με την άνεσή τους όσα και απ΄ όπου ήθελαν. Κοντά σε αυτούς να προσθέσει κανείς τα καραβάνια των τσιγγάνων που έφταναν ξαφνικά μια μέρα στο χωριό, έστηνα γρήγορα-γρήγορα τα τσαντίρια και ύστερα απλώνονταν μέσα και έξω από την κατοικημένη περιοχή, για να εξασφαλίσουν με το μικροεμπόριο, τη ζητιανιά ή την κλοπή τα απαραίτητα για την επιβίωσή τους. Αν τυχόν εντόπιζαν πουθενά αφύλαχτα φρούτα κάθε είδους, τα μάζευαν όλα. Πολύ περισσότερο αν ήταν κανένα μποστάνι. Τότε ώριμα και άγουρα φορτώνονταν στα κάρα και το κοπάδι εξαφανιζόταν την ίδια μέρα.

Καθώς ήταν ξέφραγα εντελώς τα μποστάνια, υπήρχε επίσης κίνδυνος να δεχτούν την επίσκεψη κανενός κοπαδιού προβάτων, που έφευγαν από το γρέκι τους χωρίς να τα αντιληφτεί ο τσοπάνος, οπότε η καταστροφή ήταν ριζική.

Μερίδιο όμως στα γλυκά, ζουμερά και αρωματικά φρούτα είχαν και κάποιες κατηγορίες άγριων ζώων, με πρώτες και καλύτερες τις χελώνες, που αφθονούσαν στα χωράφια. Το φαινόμενο ήταν τόσο συχνό, ώστε υπάρχει μια ρουμλουκιώτικη παροιμία που λέει ότι «του καλύτιρου του καρπούζ΄ του τρώει η αχιλώνα».

Τα έσπερναν λοιπόν σε κοντινά χωράφια, ώστε όλοι μαζί να μπορούν να τα προστατεύουν καλύτερα.

Όταν τα καρπούζια άρχιζαν να φουσκώνουν και υπήρχε κίνδυνος να τους γίνει καμιά ζημιά, οι συνέταιροι κατασκεύαζαν ένα είδος παρατηρητήριου. Ήταν η λεγόμενη δρα- ή καλύτερα *ντραγασιά*. Πρόκειται για τέσσερις ψηλούς πασσάλους, οι οποίοι μπήγονταν στο χώμα σε απόσταση δυο μέτρων περίπου ο ένας από τον άλλο και με τρόπο ώστε να σχηματίζουν ένα τετράγωνο. Επάνω στους πασσάλους αυτούς δημιουργούσαν ένα πάτωμα, καμιά φορά και δυο, ρίχνοντας κλαδιά δέντρων και από πάνω καμιά κουρελού. Στο πάτωμα έπαιρνε τη θέση του ο μποσταντζής ή οι μποσταντζήδες. Ήταν κυρίως ηλικιωμένα άτομα ή κάποιοι νεότεροι άντρες, σακατεμένοι από τις θέρμες, τη φθίση, την αδενοπάθεια, το dαλάκι, ένα είδος τυμπανισμού, που θέριζαν την εποχή εκείνη τα καμποχώρια. Ο σκοπός που διάλεγε ο άρρωστος να περάσει το καλοκαίρι του στη δραγασιά δεν ήταν μόνο για να ξεκουραστεί. Είχε την ελπίδα πως μαζί με την ανάπαυση, ο καθαρός αέρας που θα ανέπνεε εκεί πάνω θα αναζωογονούσε τα αρρωστημένα πνευμόνια, σπλήνες και συκώτια του. Δεν ήταν σπάνιο το φαινόμενο τη δουλειά του μποσταντζή να την αναλάβουμε εμείς τα παιδιά, τουλάχιστον για τη μέρα. Τότε ήταν που ο χώρος της δραγασιάς γινόταν ένας αληθινός παιδότοπος.

Μη νομιστεί όμως πως ο φύλακας αυτός περνούσε όλη την ημέρα του πάνω στο παρατηρητήριο. Είχε και ορισμένα καθήκοντα. Πρωί-πρωί, πριν αρχίσει να ψήνει ο ήλιος τριγυρνούσε μέσα στο μποστάνι, το ξεβοτάνιζε, επεσήμανε πού υπήρχαν τα πρωιμότερα καρπούζια και πεπόνια, τα χάραζε με το νύχι του, αριθμώντας τα, τα σκέπαζε πρόχειρα για να τα προστατέψει από τον ήλιο και από το κακό μάτι. Για να κάνει αισθητή την παρουσία του, ιδιαίτερα τη νύχτα ήταν εφοδιασμένος με μια σφυρίχτρα, ένα- δυο κουδούνια και ένα φανάρι θυέλλης.

Τα καρπούζια και πεπόνια που προορίζονταν για σπιτική κατανάλωση, κόβονταν τα ξημερώματα, ώστε να διατηρούν μέσα τους τη δροσιά της νύχτας. Από τα δυο, τα πεπόνια ήταν αυτά που ωρίμαζαν πρώτα. Το πράγμα φαινόταν με την πρώτη ματιά. Γινόταν κίτρινα σα φλουρί. Αντίθετα, τα καρπούζια ήθελαν τέχνη για να τα καταλάβεις ποια είχαν ωριμάσει. Ο πιο κλασικός τρόπος ήταν το χτύπημα με το δάχτυλο. Το μεσαίο δάχτυλο λύγιζε, έμπαινε κάτω από τον επίσης λυγισμένο αντίχειρα και με τη δύναμη που αποχτούσε χτυπούσε επάνω στο καρπούζι. Όταν ήταν ώριμο έβγαζε έναν βαθύ, κούφιο ήχο.

Αν η έκταση ήταν μεγάλη και η σοδειά καλή, ένα μέρος της παραγωγής το πουλούσαμε. Τόπος προορισμού οι γειτονικές πόλεις, κυρίως, η Βέροια, η Νάουσα και σπανιότερα η Θεσσαλονίκη. Ανάλογα με τη συμφωνία ή τα πηγαίναμε εμείς με το κάρο, τουλάχιστον στις δύο πρώτες, ως την έδρα του εμπόρου ή ερχόταν και τα φόρτωνε ο ίδιος από το χωράφι. Η τιμή φυσικά της μιας από την άλλη περίπτωση ήταν διαφορετική.

Είχα την τύχη να διατελέσω και μποσταντζής, και κλέφτης καρπουζιών και έμπορος.

Οι αναμνήσεις από την πρώτη μου ιδιότητα είναι πολύ ευχάριστες. Αρχές της δεκαετίας του πενήντα και το μποστάνι μας στον Κασλά- μια τοποθεσία ανάμεσα σε Ποζιαρίτες και Ραψομανίκι- πολύ προκομμένο. Όλα έδειχναν ότι τη χρονιά εκείνη « δα σπάζουμάσταν» κατά τη ρουμλουκιώτικη έκφραση, θα χορταίναμε δηλαδή, καρπούζια. Θέλεις ο καλός σπόρος, θέλεις η ποιότητα του χώματος, θέλεις τέλος οι μπόλικες βροχές που έπεσαν από το Μάη και ύστερα ή και όλα μαζί, είχαν σαν αποτέλεσμα τα καρπούζια και τα πεπόνια να συναγωνίζονται το ένα με το άλλο σε μέγεθος.

- Αυτά δα γένουν κούτλις, έλεγε ο πατέρας μου, αλλά και όποιος άλλος τα έβλεπε.

Είχαμε χρέος συνεπώς να τα προστατέψουμε. Το έργο αυτό, για καλή μου τύχη, το ανέλαβα εγώ. Καβάλα στη γουμάρα μας, πότε σαμαρωμένη και πότε γυμνή, πήγαινα στο σπίτι μόνο για ανεφοδιασμό με ψωμοτύρι. Τις Τετάρτες και τις Παρασκευές που ήταν νηστεία, μου αρκούσε μόνο λίγο άλας. Πασπάλιζα τις ντομάτες και τις έτρωγα ως προσφάι. Ευτυχώς από αυτές είχαμε μπόλικες. Πάντοτε, μαζί με τον καρπουζόσπορο, φυτεύαμε σε μιάν άκρη και λίγες ρίζες ντομάτας.

Μια μέρα έφτασε στη ντραγασιά μου ο αγροφύλακας. Υποτίθεται ότι είχε χρέος να φυλάγει, ανάμεσα στα άλλα σπαρτά και τα μποστάνια. Μόνο που για τα τελευταία ήταν σαν να βάζαμε το λύκο να φυλάξει τα πρόβατα. Έκανε μια βόλτα γύρω από το μποστάνι καβάλα στη φοράδα του και σε μια στιγμή με φώναξε να πάω κοντά του. Χωρίς να με χαιρετήσει καν με διέταξε να πάω και να του φέρω ένα συγκεκριμένο καρπούζι που μου το έδειξε με την άκρη του μαστιγίου του. Εμένα μου κόπηκαν τα πόδια. Ήταν ένα ριζίσιο καρπούζι δηλαδή από τα πρώτα που έδεσαν και είχαμε αποφασίσει να το κρατήσουμε για σπόρο. Του εξήγησα γιατί δεν μπορούσα να του το δώσω, αν και ήξερα ότι κάμνω κάτι το πολύ τολμηρό. Δεν περίμενε

την άρνησή μου. Με κοίταξε μια άγρια, χτύπησε τη φοράδα με θυμό και εξαφανίστηκε. Το τελικό αποτέλεσμα; Την άλλη μέρα το πρωί το καρπούζι δεν υπήρχε. Και όχι μόνο αυτό. Άλλα καμιά δεκαριά, όλα πιστουρλά, δηλαδή μισοώριμα, ήταν τρυπημένα με μαχαίρι. Φαίνεται πως τη νύχτα εκείνη είχα κοιμηθεί βαριά και δεν τον απείκασα, όταν «επισκέφτηκε» το μποστάνι μου!

Αλλά κι εγώ, για να πω την αμαρτία μου, έκλεψα. Βόσκαμε με έναν μεγαλύτερό μου μαζί τα κοπάδια μας. Ήταν νύχτα, το φεγγάρι ήταν στη χάση κι εμείς είχαμε πλησιάσει αρκετά σε κάτι μποστάνια, που είχαν τη φήμη ότι φυλάγονται καλά μέρα νύχτα. Είχαν μάλιστα και ένα σκυλί, που δεν άφηνε κανέναν να ζυγώσει. Κάναμε το σχέδιό μας. Ο ένας θα έφτανε με τα πρόβατα ως την άκρη του μποστανιού, αλλά δεν θα άγγιζε. Απλώς, αν ο μποσταντζής ήταν ξυπνητός θα έπιανε μαζί του κουβέντα. Όσο για το σκυλί του ήδη βρισκόταν σε «διάλογο» με τα δικά μας, τα κοπαδίσια. Ο άλλος- αυτός ήμουν εγώ- θα έμπαινε από την άλλη πλευρά αρκουδίζοντας, θα έριχνε ένα καρπούζι και ένα πεπόνι στον τρουβά και θα αποσύρονταν σε μέρος ασφαλές. Το σχέδιο και επέτυχε και επαναλήφθηκε μερικές φορές. Το μόνο ελαφρυντικό που είχαμε ήταν πως δεν κάμναμε ζημία. Παίρναμε δυο τρία κομμάτια για την πόρεψή μας και αυτό ήταν όλο.

Όσο για την εμπορία, την ασκήσαμε μια χρονιά, θα πρέπει να ήταν το 1953, που οι έμποροι μας γέλασαν και δεν ήρθαν να πάρουν τα καρπούζια που τα κόψαμε και τα είχαμε μαζεμένα σε κόπες μέσα στο μποστάνι. Κάποιος είχε την ιδέα να τα φορτώσουμε στο μοναδικό φορτηγό που είχαμε στο χωριό μας και να τα πάμε στη Νάουσα. Πράγματι πήγαμε και σταθήκαμε έξω από το εργοστάσιο του Λαναρά. Την ώρα που σχολνούσαν οι εργάτες, εκατοντάδες άνθρωποι, τα μοσχοπουλήσαμε και τρίβαμε τα χέρια μας, γιατί κερδίσαμε πολύ περισσότερα από εκείνα που θα μας έδινε ο έμπορος.

Τα καρπούζια της εποχής εκείνης δεν είχαν ούτε το σχήμα ούτε το βάρος των σημερινών. Είχαν όμως ένα άρωμα και μια γλυκάδα που όσοι τη δοκιμάσαμε δεν μπορούμε να την ξεχάσουμε.

12. Ο ψαθάς

Ύφανση ψάθας, όπως την αναπαρέστησα σε έκθεσή μου.

Η ψάθα είναι μια λέξη πολύ συνηθισμένη στο λεξιλόγιο των Ελλήνων. Εμείς εδώ στο Ρουμλούκι τη γνωρίσαμε ακόμα καλύτερα, γιατί γεννηθήκαμε και μεγαλώσαμε πάνω σ' αυτήν. Η ψάθα καθιερώθηκε σαν σύμβολο της φτώχειας και της κακουχίας από το σοφό λαό μας.

-Αυτός πέθανε στην ψάθα, λένε για κάποιον που έμεινε φτωχός ως το τέλος της ζωής του. Και με την ευκαιρία ας αναφέρω και μια ακόμα παροιμιακή φράση, σχετική με αυτό το στρωσίδι. Αποτελούσε περισσότερο χαρακτηρισμό ανθρώπου, που ήξερε πολλά, όχι γιατί ήταν κανένας σοφός, αλλά διότι ήταν ενήμερος για πλευρές της μικρής κοινωνίας του χωριού, που συνήθως μένουν στη σκιά. Έλεγαν λοιπόν για ένα τέτοιο άτομο:

- Μωρά, είνι μια παλιόψαθα αυτός, όλα τα χουριάτ'κα τα ξέρ', τίποτα δε τουν ξιφεύγ'.

Υπήρξε ένα από τα πιο απαραίτητα στρωσίδια του ρουμλουκιώτικου σπιτιού. Πάνω στην ψάθα, στους καλούς νοντάδες έστρωναν οι γυναίκες του Ρουμλουκιού τα πανέμορφα μπλακεντένια και ξομπλιαστά υφαντά στρωσίδια, αληθινά έργα τέχνης του αργαλειού κι ας ήταν το σπίτι με πλοκούς και σκεπασμένο με ραγάζι. Εκτός των άλλων, λειτουργούσε και ως μονωτικό, τόσο για την υγρασία από τα χωματένια, συνήθως, πατώματα, όσο και για το κρύο.

Η ψάθα ήταν γνωστή όχι μόνο στην Ελλάδα μα και σε όλη τη Βαλκανική. Την χρησιμοποιούσαν όλες οι αγροτικές, αλλά και οι αστικές φτωχές οικογένειες. Τη γνώριζαν ακόμα όλοι σχεδόν οι πρόσφυγες που ήρθαν από τον Πόντο, τη Μ. Ασία, την Ανατολική και Δυτική Θράκη.

Ψάθα ονομάζουν αλλού και το καπέλο που είναι πλεγμένο από καλαμιά σίκαλης ή αγριοβρώμης. Εμείς πάντως τη λέμε σκιάθα.

Το φυτό από το οποίο γίνεται η ψάθα, στα μέρη μας είναι γνωστό με τις ονομασίες ραγάζι ή πανιάς. Η επιστημονική του ονομασία είναι *τύφη*.

Το ραγάζι ευδοκιμεί σε βαλτώδη εδάφη. Τέτοια φυτά σήμερα υπάρχουν άφθονα στα αποξηραντικά κανάλια και στις παλιομάνες του Αλιάκμονα.

Για αιώνες πολλούς οι Ρουμλουκιώτες είχαν οργανωμένα εργαστήρια μέσα στη λίμνη των Γιαννιτσών, που κράτησαν έως το 1930 περίπου, όταν έγινε η αποξήρανση της λίμνης, για να παραδοθεί η καλλιεργήσιμη γη στους ακτήμονες αγρότες.

Στις αρχές του καλοκαιριού πήγαιναν μέσα στο Βάλτο, έκοβαν το ραγάζι , έστηναν τους αργαλειούς πάνω στο πάτωμα και ύφαιναν εκεί ψάθες και καλαμωτές.

Πατώματα έλεγαν οι ντόπιοι, οι λιμνήσιοι, τις διάφορες μάζες από ξερά ξύλα, ραγάζια, καλάμια, που συγκέντρωναν το χειμώνα οι πλημμύρες των ποταμών που χύνονταν στη λίμνη, του Εδεσσαίου, του Τριπόταμου. Εκτός όμως από αυτά τα πατώματα, τα οποία είχαν μεγάλη επιφάνεια, οι ψαράδες κατασκεύαζαν και δικά τους, μπήγοντας στον πυθμένα πασσάλους ψηλούς για να μην τους πιάνει το νερό το χειμώνα, όταν ανέβαινε η στάθμη του.

Πάνω σ' αυτά έκτιζαν τις καλύβες και εκεί είχαν τα εργαστήρια, τις μπλάβες, τα σύνεργα του ψαρά. Ήταν ακριβώς τα πατώματα και οι καλύβες που χρησιμοποιήθηκαν στη διάρκεια του Μακεδονικού Αγώνα, τόσο

από τους δικούς μας όσο και από τους Κομιτατζήδες.

Δεν ήταν δύσκολο να φτιάξει κανείς μια ψάθα, γι' αυτό και οι Ρουμλουκιώτες συχνά τις έκαμναν μόνοι τους. Έκοβαν τον πανιά, τον στέγνωναν και μετά ξεχώριζαν τα καλύτερα φύλλα.

Η πρώτη εργασία ήταν να στρίψουν το ραγαζόσχοινο, πάνω στο οποίο θα πλέκονταν τα φύλλο του πανιά. Το ραγαζόσχοινο γινόταν ως εξής: Έπαιρναν τα πιο μακριά φύλλα (προτιμούσαν την καρδιά του φυτού), τα έκλωθαν με μεγάλη επιδεξιότητα και στη συνέχεια τα μάζευαν σε κουβάρι. Για να είναι μαλακά τα φύλλα, τα μούσκευαν από το βράδυ στο νερό. Ανάλογα με το πάχος και την αντοχή που ήθελαν να έχει το σχοινί, πρόσθεταν περισσότερα φύλλα.

Απαραίτητο εργαλείο ήταν ένα είδος απλού αργαλειού, που αποτελούσε ένα σκέτο τελάρο. Οι διαστάσεις του ήταν ανάλογες με το μέγεθος της ψάθας που ήθελαν να κατασκευάσουν. Το πιο συνηθισμένο ήταν 1,90 Χ 0,80 μ.

Η ψαθοποιεία δεν διαφέρει από την καλαθοπλεκτική. Μόνο που εδώ τα στημόνια είναι οριζόντια και αντί να το χτυπάει το ραγάζι με το χέρι για να στρώσει, είχε ένα χτένι ξύλινο, όπως αυτό του αργαλειού.

Μετά την αποξήρανση της λίμνης τη δεκαετία του 1930, έχασαν το ψωμί τους αρκετοί Ρουμλουκιώτες ψαθοποιοί, καλαθοποιοί, ψαράδες, ακόμα άνθρωποι που εμπορεύονταν βδέλλες, αυτοί που έπλεκαν καλαμωτές και προμήθευαν όλη την Ελλάδα.

Πρέπει να πω πως οι ψάθες δεν προορίζονταν μόνο για το πάτωμα. Τις έβαζαν και στους τοίχους για να τους προστατεύουν από την υγρασία, (τα ψαθοτοίχια), αν και σπανίως ανέβαινε η υγρασία πάνω, παρ' ότι τα σπίτια ήταν χωρίς θεμέλια.

Φαίνεται ακόμα πως τη χρησιμοποιούσαν και σαν μέτρο. Έλεγαν, παραδείγματος χάρη:

-Έσπειρα δυο ψαθουτόπια σπανάκια, που σημαίνει μια έκταση όσο δυο ψάθες.

Θα κλείσω την αναφορά μου στην ψάθα με μια παράδοση, που τη συνδέει με τους καλικάντζαρους.

Υπήρχε η δοξασία, πως οι άνθρωποι που είχαν γεννηθεί στη διάρκεια του Δωδεκάημερου, ανάμεσα δηλαδή στα Χριστούγεννα και στα Φώτα, αποτελούσαν στόχο των καλικάντζαρων, οι οποίοι τους θεωρούσαν, για

Ύφανση ψάθας, όπως την αναπαρέστησα σε έκθεσή μου.

κάποιο λόγο δικούς τους, και αν τους συναντούσαν νύχτα, την περίοδο που βρίσκονταν επάνω στη γη, τους άρπαζαν, τους απήγαγαν. Οι δυστυχισμένοι αυτοί είχαν μόνο έναν τρόπο ν' αποφύγουν το κακό που τους περίμενε: Να έχουν δεμένο γύρω από το κεφάλι τους ένα ραγαζόσκοινο! Από αυτή όμως την παράδοση γεννήθηκε και μια ακόμα φράση. Όταν ήθελαν να ειρωνευτούν κάποιον, ο οποίος έδειχνε αδικαιολόγητη, λογικά, βεβαιότητα και εμπιστοσύνη για κάτι που ήταν ολοφάνερα αστήριχτο και απίθανο να συμβεί, του έλεγαν:

- Α, τώρα μάλιστα. Δέσει του κιφάλι σ' μι ραγαζόσκ'νου!

13. Ο καροποιός

Το καροποιείο των αδελφών Ναλμπάντη.

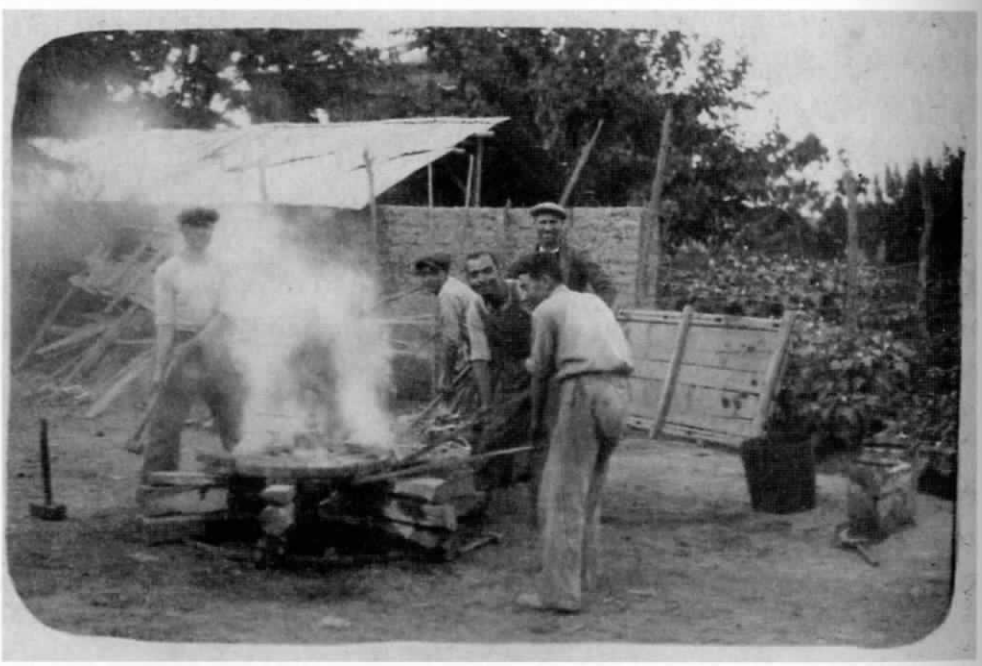
Ο καροποιός στο Ρουμλούκι τις περισσότερες φορές ήταν και σιδεράς, γιατί σε όλα τα κάρα ο σκελετός ήταν στερεωμένος με ειδικά ζυγκιά (σφιγκτήρες), φτιαγμένα στο καμίνι. Αγόραζε τα ξύλα ακατέργαστα, τα στοίβαζε μέσα στο εργαστήριό του, εκεί που ήταν το καμίνι με το μουχάνι (φυσερό), για να ξεραθούν. Όλη τη δουλειά την έκανε ο ίδιος με τα ξυλουργικά εργαλεία του, διάφορα πριόνια, ξυλοφάηδες ράσπες, κερπελιά, ροκάνια μικρά και μεγάλα, για κορδόνια καλλιτεχνικά, πλάνες, αρίδες, διάφορους ζουμπάδες. Μόνο τα κεφαλάρια των τροχών και τα τινγκίλια (τους άξονες), αγόραζε από το εμπόριο, κυρίως από τη Θεσσαλονίκη, από τα ξυλάδικα, κοντά στον παλιό Σιδηροδρομικό Σταθμό, όπου ήταν όλα τα καροποιεία και οι αποθήκες τέτοιων υλικών.

Πρέπει να πούμε πως δεν ήταν καθόλου εύκολη τέχνη. Όποιος αποφάσιζε να την μάθει, έπρεπε να γνωρίζει πως θα ήταν πολλά χρόνια κοντά στον καροποιό και αυτό σημαίνει ότι έπρεπε να έχει μεγάλη υπομονή, γιατί οι τεχνίτες εκείνης της εποχής ήταν αρκετά αυστηροί, έως και τυραννικοί προς τους μαθητευόμενους. Βέβαια, τις περισσότερες φορές έπαιρναν για βοηθούς τα παιδιά τους κι έτσι το ζανάτι (επάγγελμα) δεν έφευγε από την

οικογένεια. Κάθε καροποιός είχε το δικό του μοντέλο, δίχως όμως να ξεφεύγει από τις προδιαγραφές που απαιτούσε το κάρο.

Μεγάλη τέχνη έβαζαν στα αλογόκαρα, προσθέτοντας πολλές φορές διάφορα σχέδια και ζωγραφιστά μοτίβα που φιλοτεχνούσε ο ίδιος ο καροποιός με ανεξίτηλα χρώματα. Στην γκλαβανή της πίσω πόρτας έγραφαν τη φίρμα του εργαστηρίου μέσα σε ένα πλαίσιο που άλλοτε ήταν μια καρδιά και άλλοτε είχε σχήμα ρόμβου, σημειώνοντας στο κάτω μέρος και το έτος κατασκευής.

Οι τιμές για κάθε κάρο ήταν πάντοτε διαφορετικές και εξαρτιόταν από τα ξύλα, την πρόσθετη καλλιτεχνική εργασία, αν ήταν διπλό με όκι και φαλάγγι ή μονό με κόλια. Αυτά τα κάρα δεν ήταν για μεγάλα φορτία. Μετέφεραν κυρίως άτομα σε διάφορα δρομολόγια, σε μακρινές αποστάσεις, σε πανηγύρια, σε γάμους. Όσο για τα βουβαλάμαξα, αυτά κατασκευάζονταν συνήθως από ντόπια ξύλα, τα φτελιάδια, που αφθονούσαν εκείνα τα χρόνια σε κάθε οικόπεδο, στα εξωκλήσια του χωριού, και βέβαια στα μεγάλα ορμάνια, όπως του Σταυρού, κάτω από τη Βεργίνα, στο Φασιανοτροφείο, μια περιοχή ανάμεσα στην Καβάσιλα και την Ξεχασμένη και σε άλλα μικρότερα απομεινάρια, από την εποχή που όλος ο κάμπος ήταν ένα απέραντο



Τοποθέτηση της στεφάνης (σίνα) στη ξύλινη ρόδα.

Τοποθέτηση της στεφάνης (σίνα) στη ξύλινη ρόδα.

Ένα έργο τέχνης, αλογόκαρο με σούστες.

ορμάνι.

Τα δέντρα αυτά τα έκοβαν μια συγκεκριμένη εποχή με τον κουργιαστή, ένα μακρύ πριόνι, που έφτανε και τα δύο μέτρα και ήταν κατάλληλο για μεγάλους κορμούς. Το πριόνιζαν ειδικοί ξυλοκόποι, συνήθως Καταφυγιώτες, σε πλάκες, ανάλογα με την παραγγελία που είχαν. Από αυτές ο καροποιός έβγαζε τα ξύλα για το κάρο.

Η πιο δύσκολη δουλειά ήταν το πέρασμα της σίνας, το μεταλλικό στεφάνι γύρω από τους τροχούς. Περνούσε πρώτα τα παρμάκια, τις ξύλινες ακτίνες στο κεφαλάρι, στη συνέχεια τα ταμπάνια για να γίνει ο κύκλος της ρόδας. Πάνω σ' αυτόν τον κύκλο έκοβε το στεφάνι, πάντα όμως μικρότερο, το κολλούσε και αμέσως το έριχνε σε μεγάλη φωτιά έξω από το εργαστήρι για να πυρακτωθεί και να γίνει η διαστολή του. Όταν ήταν έτοιμο, δύο άτομα με ειδικές τσιμπίδες και άλλα εργαλεία έπαιρναν το στεφάνι και το τοποθετούσαν στη θέση του. Αμέσως ύστερα έριχναν κρύο νερό για να κρυώσει και να γίνει η συστολή του σιδήρου. Μ' αυτόν τον τρόπο το στεφάνι έσφιγγε τη ρόδα και γινόταν ένα σώμα. Για την καλύτερη σταθεροποίηση περνούσαν και δύο βίδες σε κάθε ταμπάνι.

Υπήρχαν και άλλοι τύποι κάρων, με σούστες, μεγάλα ελατήρια κάτω από την κρεβατίνα. Αυτά τα είχαν οι γυρολόγοι έμποροι, οι πραματευτάδες, αυτοί που πουλούσαν πήλινα είδη, στάμνες, λαγήνια, τεντζερέδες, κ'λίστρες και πολλά άλλα σκεύη. Τα κάρα αυτά με σούστες δεν είχαν κραδασμούς στους ανώμαλους δρόμους.

Ένας άλλος τύπος κάρου ήταν το δίτροχο νταγκαρλί, όπως το έλεγαν οι εντόπιοι. Με αυτό κουβαλούσαν το πόσιμο νερό από τον Αλιάκμονα, γιατί είναι γνωστό ότι για αιώνες πολλούς, από τότε που κατοικήθηκε αυτός ο τόπος, το νερό που έπιναν οι άνθρωποι ήταν από τα ποτάμια ή τις πηγές, όπου υπήρχαν. Μόνο για τη λάτρα του σπιτιού και φυσικά για τα ζώα έπαιρναν νερό από το πηγάδι, που υπήρχε σε κάθε νοικοκυριό. Οι πρώτες βρύσες με αρτεσιανό νερό εμφανίστηκαν στις αρχές του περασμένου αιώνα κι αυτές ελάχιστες σε κάθε χωριό, συνήθως στο κονάκι του Μπέη.

Σειρές εργαλείων που χρησιμοποιούσαν,
οι σιδεράδες, οι καροποιοί και οι πεταλωτές. (Από τη συλλογή μου).

Σειρές εργαλείων που χρησιμοποιούσαν,
οι σιδεράδες, οι καροποιοί και οι πεταλωτές. (Από τη συλλογή μου).

14. Ο Τσαμπάζης (ζωέμπορος)

Χαρακτηριστικοί τύποι τσαμπάζηδων.

Τσαμπάζης, μια λέξη που κάποτε ήταν καθημερινά στο λεξιλόγιο των ανθρώπων της υπαίθρου, ενώ σήμερα, όπως θέλω να πιστεύω, ελάχιστοι, ιδιαίτερα νέοι, γνωρίζουν τη σημασία της.

Θα προσπαθήσω να τον περιγράψω, όπως τον έχουμε βιώσει όλοι εμείς

που έχουμε κάποια ηλικία.

Οι τσαμπάζηδες σύχναζαν στις ζωοπανηγύρεις όπου ο κόσμος πήγαινε για να πουλήσει, να αγοράσει ή να ανταλλάξει κάποιο ζώο, όπως άλογα, μουλάρια, βουβάλια, γελάδια, ακόμη και γαϊδουράκια σαμαρωμένα.

Το πανηγύρι-ζωοπανήγυρη κρατούσε 9-15 ημέρες και γινόταν έξω από την πόλη, σε μεγάλες αλάνες, γιατί εκεί ξημεροβραδιάζονταν οι άνθρωποι από μακριά, για να αγοράσουν ή να πουλήσουν ζώα. Υπήρχαν όμως και οι έμποροι ζώων που γύριζαν στα χωριά του κάμπου. Γνώριζαν πολύ καλά τους κατοίκους με το μικρό όνομά τους και αρκετά καλά τους κανόνες της συναλλαγής. Ο περισσότερος κόσμος δεν τους εμπιστευόταν και τόσο, αλλά όπως λέει μια παροιμία, η τύφλα δεν λείπει από το παζάρι. Αυτοί πάντοτε εύρισκαν πελάτες και φυσικά έβγαιναν κερδισμένοι.

Αρχή τους ήταν ο χρυσός κανόνας όλων των εμπόρων, όλων των εποχών: Αγοράζω φθηνά και ακριβοπουλώ. Το διάφορο δικό μου.

Σε κάθε χωριό είχαν έναν δυο φίλους, τους οποίους τάιζαν και πότιζαν κάθε φορά που συναντιόνταν, για να τους έχουν μαζί τους ως μεσάζοντες στα παζαρέματα, αλλά και για να τους πηγαίνουν σε όσους ήθελαν να πουλήσουν ή να αγοράσουν. Πολλές φορές τους έδιναν χρήματα και αγόραζαν για λογαριασμό τους. Πολύ καλές δουλειές έκαναν με τα άλογα.

Πάντα υπήρχαν οι τζερεμέδες, οι αχαΐρευτοι, που δεν πρόσεχαν τα ζώα. Τα είχαν αδύνατα, απεριποίητα, ατιμάρευτα. Αυτά τα ζώα τα προτιμούσαν οι ζωέμποροι, γιατί ήταν σε θέση να τα καλοταΐσουν με βρόμη και κριθάρι, τροφές με τις οποίες αμέσως γυάλιζε η τρίχα και άλλαζε ακόμα και η φυσιογνωμία τους. Όταν ήθελαν να τα πάνε στο εμπόριο τα τιμάρευαν, τα σαπούνιζαν, έκαναν και κόμπο στην ουρά, χτένιζαν τη χαίτη, έβαφαν τα νύχια του ζώου με κατράμι, τα πετάλωναν και τα σέλωναν. Δεν ήταν λίγες οι φορές που τα ξαναπουλούσαν στον παλιό ιδιοκτήτη.

Για να αγοράσουν ένα ζώο, η πρώτη δουλειά τους ήταν να το κοιτάξουν στα δόντια, για να δουν πόσων χρονών είναι. Το χάιδευαν σε σημεία που αυτοί γνώριζαν, για να διαπιστώσουν κάποιο ελάττωμα, κάποιο χούι, όπως έλεγαν, έτριβαν το πάνω χείλος από το μέσα μέρος με αλάτι για να διαπιστώσουν αν είχε κάποια ασθένεια, και πολλά άλλα τερτίπια δικά τους. Τους ενδιέφερε να είναι ζευγαρίσιο, να έχει καλό περπάτημα, να είναι ραβανίσιο, να ξέρει να τρέχει δηλαδή με έναν ειδικό τρόπο, να πηγαίνει ραβάνι.

Οι ζωέμποροι αυτής της κατηγορίας ήταν άνθρωποι καταφερτζήδες.

Έβγαζαν από την τσέπη τους μάτσα με χαρτονομίσματα, τα μοστράριζαν, τα άφηναν πάνω στο τραπέζι, τα μετρούσαν, εκεί βέβαια είχαν πάντα και έναν τρίτο. Πολλές φορές έκαναν την απατεωνιά τους στο μέτρημα, καθώς μετρούσαν τα χαρτονομίσματα, τους έδιναν τα μισά, γιατί όπως ήταν διπλωμένα, το ένα χαρτονόμισμα το μετρούσαν δυο φορές. Ο συνεργάτης τους ήταν μυημένος στα τερτίπια και μιλούσαν με τα μάτια, όταν επρόκειτο να διαπράξουν κάποια πονηριά, για να κερδίσουν παράνομα. Ο συνεργάτης τους πολλές φορές υποκρινόταν πως ήταν με το μέρος του πωλητή. Την κρίσιμη στιγμή έμπαινε στη μέση, τους έπιανε τα χέρια, τα κολλούσε, εξαναγκάζοντάς τους έτσι να δώσουν το λόγο τους.

Έναν λόγο που ήταν συμβόλαιο. Από κει και πέρα άρχιζε η φλυαρία του τζαμπάζη.

- Θα δεις χαΐρι, θα φας ψωμί, εγώ θα έρθω να σε βρω και άμα λάχει το παίρνω πίσω.

Τέτοια λόγια ωραία άκουγε ο καημένος ο χωρικός και αποφάσιζε. Δεν ήταν λίγες οι φορές που τα ζώα ήταν άρρωστα, τυφλά, με χούγια, να δαγκώνουν, να κλωτσούν, να σκιάζονται, να μην μπαίνουν σε κάρο, όπως είχαν συμφωνήσει και χίλιες δυο άλλες ιδιοτροπίες.

Τους θυμούμαι εκείνους τους έμπορους ζώων, με τα φαρδιά σακάκια, και τις βαθιές τσέπες, γεμάτες παράδες, με τα πέτσινα καπέλα και τις δερ-

Ζωοπάζαρο στη Θεσσαλία.

μάτινες μπότες, με μπαστούνια ή καρμπάτσια. Τους θυμούμαι να κρατούν κομπολόι με χοντρές φιλντισένιες χάντρες, με μουστάκι στριφτό. Πολυταξιδεμένοι, με περιπέτειες και εμπλοκές με τους ληστές, που ως τα μέσα του 1930 υπήρχαν ακόμα στα βουνίσια λημέρια. Με βλέμμα γεμάτο πονηριά, με χαρακτήρα αχόρταγο και αδίσταχτο.

Με τα άλογα όμως είχα και μια ξεχωριστή προσωπική εμπειρία. Το 1957 εργαζόμουν στον αλευρόμυλο του Λόγγου, στο χωριό μου το Κεφαλοχώρι.

Ο μεγαλοβιομήχανος και μεγαλοκτηματίας Ναουσαίος Λόγγος, μας έφερε 20 περίπου φοράδες του ιππόδρομου από τον Παλιοφάρσαλο Θεσσαλίας για αναπαραγωγή, μαζί και δύο επιβήτορες, έναν καθαρόαιμο άραβα και έναν εγγλέζο. Μόνο που τα καημένα τα ζώα ήταν χαντούμικα, με πολύ περιορισμένα τα σπερματοζωάρια. Έπειτα από ένα χρόνο περίπου, πήραμε εντολή να τα πουλήσουμε, ενώ τις φοράδες, αφού μας έδωσαν με το ζόρι τρία πουλάρια, τις χαρίσαμε στο χωριό. Το Δεκαπενταύγουστο του 1957 τα φέραμε εδώ στη ζωοπανήγυρη του Γιδά. Τα λούσαμε από βραδύς να γυαλίσει η τρίχα, τα κάναμε τιμάρι, τα σελώσαμε με ωραίες σέλες, τα φορέσαμε όμορφα γκέμια. Στο δρόμο δεν τα τρέξαμε να μην ιδρώσουν και χάσουν τη φόρμα τους. Σαν φτάσαμε στο Γιδά και κάναμε μια βόλτα καβάλα μέσα στη ζωοπανήγυρη, έπεσαν πάνω οι τζαμπάζηδες, και άρχισαν τα παζάρια. Εγώ ήμουν τελείως άσχετος μ' αυτή τη δουλειά. 'Ημουν όμως μαζί με το μακαρίτη μπάρμπα Στεφανή, που ήξερε τη δουλειά. Τους γνώριζε όλους, μακρινούς και κοντινούς. Ακόμα και από τη Θεσσαλία είχαν έρθει, μα κι αυτούς τους γνώριζε. Τέτοια περήφανα άλογα δεν ξαναείδαν. Υπήρχαν τα ουγγαρέζικα μα ήταν μπατάλικα, είχαν φαρδιά καπούλια, ογκώδες σώμα, χοντρά πόδια με πολλές τρίχες, πατούσες με κάτι πέταλα αλτσιάδες. Τέλος, εκείνη την μέρα δεν βρήκαμε μουστερή και τα καλπάσαμε για το χωριό, άκρη -άκρη στις γραμμές. Αυτό συνεχίστηκε για αρκετές μέρες, αλλά χωρίς αποτέλεσμα. Φαίνεται πως εφαρμόζαμε την παροιμία: Ακριβοπουλώ την μάνα μου, να μην την αγοράσουν.

Αυτοί ήταν οι τζαμπάζηδες, που γνώρισα από κοντά. Σήμερα δεν υπάρχουν, αφού δεν υπάρχουν ζώα. Ευτυχώς ο πλανόδιος ερασιτέχνης φωτογράφος μας χάρισε πολλά τέτοια στιγμιότυπα, για να τα παραδώσουμε στους μελλοντικούς ερευνητές.

15. Ο Ακονιστής

Ακονιστής είναι ο τεχνίτης που ακόνιζε μαχαίρια, ψαλίδια, τσεκούρια, σκεπάρνια και όλα τα εργαλεία που είχαν οι γεωργοί για τις ανάγκες τους στην καθημερινή ζωή.

Υπήρχαν δύο κατηγορίες ακονιστών, αυτοί που είχαν μόνιμο εργαστήριο με την ταμπέλα και ακόνιζαν τα διάφορα εργαλεία, ακόμη και δρεπάνια, γιατί αυτά είχαν πάνω στην κόψη τους χαραγμένα ψιλά δόντια για να διευκολύνουν τον θεριστή.

Οι πέτρες αυτές, οι ακονόπετρες, γύριζαν με ηλεκτρικό ρεύμα. Υπήρχαν όμως και οι πλανόδιοι ακονιστές. Αυτοί είχαν μιαν αυτοσχέδια φορητή βάση, τις περισσότερες φορές φτιαγμένη από τους ίδιους, στην οποία ήταν τοποθετημένη η ακονόπετρα. Η πέτρα γύριζε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο που γυρίζει μια ραπτομηχανή ποδιού. Το ύψος της βάσης ήταν ως τη μέση του ακονιστή. Έχοντάς την φορτωμένη στην πλάτη του ο ακονιστής γύριζε στην πόλη και στα χωριά διαλαλώντας την τέχνη του:

- Ο ακονιστής, εδώ ο καλός ακονιστής, ακονίζω μαχαίρια, ψαλίδια.

Το ακόνισμα γινόταν μπροστά στην αυλή του σπιτιού, όπου μαζεύονταν τα παιδιά για να δουν τις σπίθες που έβγαιναν τη στιγμή που ακόνιζε.

Ο ακονιστής επί τω έργω.

Ήταν μια πέτρινη μαύρη πλάκα, και εκεί πάνω αφού έφτυνε μια δυο φορές, άρχιζε να ακονίζει την κόψη, για να γίνει ο αθέρας.

Ήταν τέχνη το ακόνισμα. Με την επιδεξιότητα που είχε, γύριζε το μαχαίρι μια από τη μια μεριά, και μια από την άλλη. Αφού διαπίστωνε πως είχε γίνει ξυράφι, ζητούσε το χέρι από κάποιον να κόψει τις τρίχες από τον καρπό.

Όσο πιο γρήγορα πατούσε το πέδιλο ο ακονιστής, τόσο πιο γρήγορα γύριζε και η ακονόπετρα, πετώντας σπίθες και δημιουργώντας έναν περίεργο ήχο. Αυτόν τον ήχο άκουσε κάποτε ο μεγάλος μας ποιητής Γ. Σεφέρης, και εντυπωσιάστηκε, γράφοντας αργότερα για τον ακονιστή: «Ποιος άκουσε το σύρσιμο του μαχαιριού στην ακονόπετρα;...»

Σήμερα δεν υπάρχει αυτός ο πλανόδιος τεχνίτης, ούτε όμως και εκείνα τα εργαστήρια με τις χαμηλές στέγες, τα σκοτεινά. Εκείνοι οι μαυροχαχαλιασμένοι τεχνίτες που ήταν σκυμμένοι από το πρωί έως το βράδυ πάνω στο ακονιστήρι. Περνούσες μπροστά από την πόρτα και έβλεπες μόνο εκείνες τις σπίθες σαν φωτεινό γαλαξία να χύνονται ως κάτω το χώμα και η φωνή της πέτρας σου χάραζε την ψυχή.

Χάθηκαν και αυτοί οι τεχνίτες, όπως τόσα άλλα επαγγέλματα.

Θυμάμαι τον πατέρα μου εκεί γύρω στη δεκαετία του πενήντα, που μάζευε όλα τα δρεπάνια που είχε, έπαιρνε και της γειτονιάς, και τα κουροψάλιδα των προβάτων. Σαμάρωνε την γαϊδούρα και ξεκινούσε από τα βαθιά χαράματα να πάει στη Βέροια από το Κεφαλοχώρι.

Άφηνε το ζώο στον Μενέλαο Παπαδήμο, τον μπακάλη, με το μεγάλο χάνι και πήγαινε τα εργαλεία στον ακονιστή. Ο ακονιστής τα κρατούσε, βάζοντας όμως τα αρχικά γράμματα πάνω στη λάμα, ή μια στάμπα πάνω στο χερούλι.

Σήμερα πιστεύω πως απόμειναν ελάχιστοι σ' ολόκληρη την Ελλάδα. Αντικαταστάθηκαν από ένα τόσο δα μηχάνημα. Έτσι, αν χρειαστεί ν' ακονίσει κάποιος ένα εργαλείο, υπάρχει στα αγροτικά νοικοκυριά πάντα ένα ηλεκτρικός τροχός. Αυτός εκτόπισε μια για πάντα και ακονιστήρια και ακονιστές.

16. Ο Υπαίθριος Φωτογράφος

Γυναίκα φωτογράφος.

Ο παλιός υπαίθριος φωτογράφος δεν υπάρχει, είναι άγνωστος σήμερα και θα παραμείνει άγνωστος στις νεότερες γενιές. Τον συναντούσαμε πριν από μερικές δεκαετίες στο Λευκό Πύργο της Θεσσαλονίκης και σε όλες τις μεγάλες πόλεις, ακόμα και στα μεγάλα ξακουστά πανηγύρια, όπως της Αγίας Κυριακής και της Παναγίας στο Γιδά. Μερικές φορές όμως κατέβαιναν κάποιοι στα χωριά του Ρουμλουκιού, ίσως μια δυο φορές το χρόνο, για έκτακτες ανάγκες, για φωτογραφίες ταυτότητας, πιστοποιητικών, αλλά και για αναμνηστικές, όπως μαρτυρούν πολλές από τις φωτογραφίες της συλλογής μου.

Στον υπαίθριο πλανόδιο φωτογράφο οφείλουμε όλες τις φωτογραφίες που έχουμε σήμερα από τις αρχές του περασμένου αιώνα, ως τη δεκαετία του (πενήντα). Η φωτογράφηση ήταν τέχνη. Θα προσπαθήσω να περιγράψω αυτόν τον σπουδαίο καλλιτέχνη, όπως τον έχει αποτυπώσει η παιδική μου μνήμη.

Κύριο χαρακτηριστικό του ήταν η άσπρη μακριά μπλούζα του. Γύριζε

στα χωριά φορτωμένος στην πλάτη την ξύλινη φωτογραφική μηχανή, στερεωμένη πάνω σε ξύλινο τρίποδα.

Τα σύνεργά του ήταν ένας κουβάς τσίγκινος, επισμαλτωμένος, για να ξεβγάζει τα φάρμακα από τις φωτογραφίες, μια μεγάλη πετσέτα κρεμασμένη κάτω από τη μηχανή, για να σκουπίζει τα χέρια του από τα φάρμακα της εμφάνισης, ένα κασελάκι με χαρτιά θετικά και αρνητικά, ένα ή και περισσότερα ρολά με διάφορα φόντα για κάθε περίπτωση. Αυτά ήταν έργα ζωγραφικής πάνω σε μουσαμά. Ο κάθε φωτογράφος είχε τα δικά του θέματα, με δάσος, λουλούδια, πύργους, διαμορφωμένους εσωτερικούς χώρους, αεροπλάνα μέσα σε σύννεφα, αυτοκίνητα της εποχής, τον Λευκό Πύργο, την Ακρόπολη. Πάνω σ' αυτά είχαν γραμμένα με καλλιτεχνικά γράμματα το έτος και τις λέξεις ΕΝΘΥΜΙΟΝ ή ΕΝΘΥΜΙΟΝ ΣΤΡΑΤΟΥ, αν η πελατεία του ήταν στρατιώτες. Είχαν ακόμα ζωγραφισμένες κορνίζες με κορώνες, σημαίες, λουλούδια.

Ένα πολύ αγαπημένο θέμα των νέων ήταν η φωτογράφηση μέσα σε αεροπλάνο, παίρνοντας τη γνωστή πόζα που τους έδινε ο φωτογράφος. Αφού έστηνε το ρολό με το αεροπλάνο, τοποθετούσε πίσω απ' αυτό, στο άνοιγμα, τον φωτογραφιζόμενο με το ένα χέρι στο τιμόνι του αεροπλάνου και το

Ενθύμιο στρατού του Θωμά Σ. Χατζόπουλου.

Φωτογράφιση με φόντο αεροπλάνο.

άλλο κάτω από το πηγούνι. Του έδινε και ένα ρολόι χειρός και κανένα δαχτυλίδι, πάντα σε στάση προφίλ.

Δεν πρέπει όμως να λησμονήσουμε και εκείνα τα όμορφα και πολλές φορές συγκινητικά στιχάκια που συνόδευαν τη φωτογραφία στο πίσω μέρος, όπου τα έβαζε ο φωτογράφος με τις σφραγίδες που είχε για κάθε περίπτωση. Αν η φωτογραφία ήταν από το στρατό, τότε τη συνόδευαν οι εξής συγκινητικές φράσεις:

«Μάνα, σου στέλνω το κορμάκι μου με μηχανή βγαλμένο, αν αποθάνω στο στρατό, ενθύμιο θα μένω» ή

«Σώμα, ψυχή και κόκαλα, όλα θα γίνουν χώμα, μόνο η φωτογραφία μου αυτή θα μείνει στον αιώνα.»

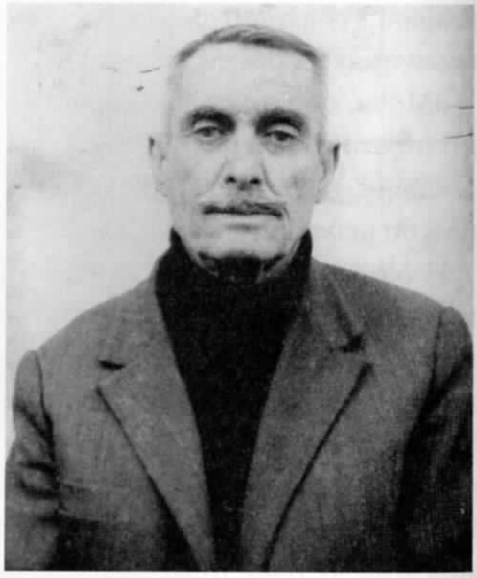
Η διαδικασία της φωτογράφησης ήταν αρκετά χρονοβόρα και κοπιαστική για το φωτογράφο, κυρίως όταν επρόκειτο να φωτογραφίσει άτομα για πρώτη φορά. Τους έστηνε μπροστά στη μηχανή, και ανάλογα με τον αριθμό τους, κανόνιζε την απόσταση, ώστε να τους παίρνει ο φακός όλους. Αμέσως έβαζε το χέρι του μέσα στο θάλαμο της μηχανής, τοποθετούσε τα χαρτιά, πρώτα το αρνητικό, έβλεπε ξανά τη στάση μέσα από το μαύρο φαρδύ μανίκι, που έμοιαζε με το μανίκι του ράσου και έδινε την τελική στάση στον καθένα, όπως αυτός γνώριζε, ανάλογα με την ηλικία και το φύλλο.

Τους ήθελε όλους χαμογελαστούς, να μην έχουν εκείνη την παγωμένη αμηχανία στο σώμα και στο πρόσωπο. Αυτό συνήθως το πετύχαινε με μια

φράση δική του: «Προσοχή, τώρα θα βγει το πουλάκι από το φακό!». Αυτό έκανε τα πρόσωπα να χαλαρώσουν, να γελάσουν και να εστιάσουν το βλέμμα τους πάνω στο φακό της μηχανής. Με την εμπειρία και την επιδεξιότητα που είχε, έπαιρνε το καπάκι από τον φακό, μετρούσε μερικά νούμερα (ένα, δύο, τρία, τέσσερα), ανάλογα με το φως της ημέρας, για να φωτιστεί η πλάκα, το χαρτί, και να αποτυπωθούν οι φωτογραφιζόμενοι. Σήμερα αυτό το κάνει στις φωτογραφικές μηχανές το γνωστό διάφραγμα.

Μετά από λίγα λεπτά της ώρας, έβγαινε το πρώτο αρνητικό χαρτί, με πρόσωπα χωρίς χαρακτηριστικά. Αυτό το βουτούσε στον κουβά με το νερό και αμέσως το τοποθετούσε μπροστά στο φακό που είχε μια ξύλινη προθήκη, την σταθεροποιούσε και πάνω κολλούσε το αρνητικό χαρτί.

Ο φακός ήταν ενσωματωμένος πάνω σε μια φυσούνα, όπως αυτή του ακορντεόν. Μ' αυτή ρύθμιζε την απόσταση των φωτογραφιζόμενων και στο αρνητικό. Και σ' αυτή την περίπτωση έκανε την ίδια εργασία. Έπαιρνε το καπάκι από το φακό, μετρούσε ανάλογα με το φως ή τη σκιά που είχε εκείνη τη στιγμή και αμέσως έκλεινε το φακό με το τενεκεδένιο καπάκι. Σ' αυτή τη διαδικασία, στο χαρτί που είχε μέσα, αποτυπώνονταν τα χαρακτηριστικά των ανθρώπων, και μάλιστα αρκετά καθαρά. Μετά από λίγα λεπτά έβγαζε το χαρτί από το θάλαμο, και έριχνε τη φωτογραφία στο νερό, όπου



Φωτογραφία του Θωμά Ντελιόπουλου ή Δελιόπουλου.
Αριστερά η αρνητική πλάκα που δεν διακρίνονται τα χαρακτηριστικά.
Δεξιά η εκτύπωση στο φωτογραφικό χαρτί.

σταθεροποιούνταν τα χρώματα. Μετά την έβγαζε έξω για να στεγνώσει, τη σκούπιζε με μια πετσέτα, και ήταν έτοιμη να την κόψει με το ψαλίδι, που πολλές φορές είχε δόντια.

Αν η φωτογραφία, σαν θέμα, εντυπωσίαζε το φωτογράφο, την ξανατύπωνε για να την τοποθετήσει στο διπλανό τμήμα της μηχανής, όπου ήταν η βιτρίνα της δουλειάς του.

Αυτός ήταν ο πλανόδιος φωτογράφος που κράτησε ως το 1970 περίπου στη Θεσσαλονίκη και στη Βέροια, μόνο για ταυτότητες. Όπως όμως όλα τα παλιά επαγγέλματα, έτσι και αυτό δεν υπάρχει σήμερα.

Άλλες από αυτές τις φωτογραφικές μηχανές έχουν γίνει μουσειακό υλικό, και άλλες παλιά κειμήλια της οικογένειας του φωτογράφου, που δεν θέλουν να τις αποχωριστούν.

Υπήρχε όμως και ένας ακόμα φωτογράφος (καλλιτέχνης, έτσι τον λέγανε). Αυτός που επεξεργαζόταν τις πλάκες του φιλμ για τη γνωστή σαραντα-οκτάωρη ή εβδομαδιαία φωτογραφία.

Ο φωτογράφος αυτός ήταν σε θέση να προσθέσει ή και να αφαιρέσει διάφορα χαρακτηριστικά του προσώπου, όπως ρυτίδες, ουλές, ελιές. Δεν ήταν λίγες οι φορές όπου με τέτοιες φωτογραφίες γίνονταν συνοικέσια και στο τέλος διαλύονταν, όταν οι υποψήφιοι σύζυγοι γνωρίζονταν από κοντά.

Επαγγελματίας υπαίθριος φωτογράφος.

Σήμερα την τέχνη του ρετουσαρίσματος την κάνει το κομπιούτερ. Έναν τέτοιο φωτογράφο-τεχνίτη, είχαμε στην πόλη μας. Τον αξέχαστο φίλο μου Νίκο Χρυσόπουλο.

Δεν πρέπει να λησμονούμε και έναν τρίτο καλλιτέχνη φωτογράφο. Αυτόν που γύριζε στα χωριά μας και συγκέντρωνε διάφορες παλιές φωτογραφίες, για να τις μεγεθύνει στο εργαστήριό του. Αυτός βέβαια δεν ήταν φωτογράφος. Ουσιαστικά ήταν ζωγράφος που αντέγραφε φωτογραφίες με κάρβουνο. Ήταν σε θέση να αλλάξει πολλά χαρακτηριστικά της φωτογραφίας. Άλλαζε τις παραδοσιακές φορεσιές, τις μπουλμπότσες στους γέρους, τους φορούσε παντελόνια, γραβάτες, και στις γυναίκες αντί για σαγιάδες, φουστάνια. Πολλές από αυτές τις φωτογραφίες δεν γύριζαν ποτέ στον κάτοχό τους. Όλες αυτές, για τους συλλέκτες λαογραφικού υλικού, είναι πολύτιμα στοιχεία που χάθηκαν.

Από μία τέτοια φωτογραφία μπορεί κανείς να προσδιορίσει πολλά για τον τόπο μας και την εποχή μας. Εκείνο που διαπιστώνει ο παρατηρητής είναι πως οι ασπρόμαυρες φωτογραφίες έχουν μιαν αντοχή στο χρόνο, παρότι δεν φυλάχτηκαν σε άλμπουμ και σε άλλους χώρους, ώστε να προστατεύονται από την υγρασία και το φως. Διατηρούν μία φρεσκάδα και η μόνη αλλοίωση που έχουν υποστεί είναι το γνωστό κιτρίνισμα, το οποίο όμως είναι ένα απαλό φυσικό χρώμα και μαρτυρεί το χρόνο που έχει περάσει.

17. Ο Γανωτής

Όσοι έχουν σήμερα κάποια ηλικία θα θυμούνται τον πλανόδιο γανωτή με το σακί στον ώμο, να γυρίζει στους δρόμους διαλαλώντας το επάγγελμά του:

-Ο γανωτής, γανώνω μπακίρια, τεντζερέδες, καζάνια, ταψιά, τζετζβέδες.

Όλα τα χάλκινα σκεύη γανώνονταν, γιατί ο χαλκός οξειδώνεται και το οξείδιό του είναι από τα χειρότερα δηλητήρια. Μόνο τα σκεύη που ήταν για νερό, ούζο, λάδι δεν χρειάζονταν συχνό γάνωμα.

Ο γανωτής συγκέντρωνε τα μπακίρια στο εργαστήριό του ή σε ένα στέκι κάθε χωριού και εκεί, όταν μαζεύονταν αρκετά, τα γάνωνε και στη συνέχεια τα μοίραζε ξανά ο ίδιος στους ιδιοκτήτες. Για να μην μπερδεύονται μάλιστα, χάραζε με καλέμι τα αρχικά γράμματα του νοικοκύρη πάνω στο σκεύος.

Πρώτη δουλειά, και η πιο δύσκολη, ήταν το τρίψιμο με ψιλή άμμο της εσωτερικής επιφάνειας του σκεύους. Ύστερα το έβαζε στη φωτιά για να ζεσταθεί και στη συνέχεια το καθάριζε με σπίρτο (κεζάπι). Στην καθαρισμένη επιφάνεια έριχνε ένα είδος σκόνης, που την έλεγαν νισιαντίρι, μια σκόνη που βοηθούσε να κολλήσει το καλάι στην επιφάνεια και όσο ήταν ακόμα στη φωτιά έριχνε στο σκεύος κομμάτια από κασσίτερο, το γνωστό

καλάι. Αυτό σε λίγο έλιωνε και ο γανωτής το άπλωνε με μια χούφτα από βαμβάκι ή ένα κουρέλι από βαμβακερό ύφασμα, ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια, η οποία έπαιρνε τώρα μιαν άλλη όψη.

Γάνωμα χρειάζονταν και τα κουταλοπίρουνα. Μόνο που αυτά, μετά τον καθαρισμό, τα βουτούσαν μέσα σε κάποιον σωλήνα, στον οποίο είχαν λιωμένο καλάι.

Το επάγγελμα του γανωτή, όπως και το συγγενικό του χαλκωματά, εκείνου δηλαδή που κατασκεύαζε τα μπακιρένια είδη, άρχισε να υποχωρεί, όσο έμπαινε δυναμικά στην αγορά το αλουμίνιο. Ήταν νέο υλικό, είχε λάμψη, δεν ήθελε γάνωμα, ήταν πιο ελαφρύ, πιο φτηνό. Οι παρενέργειές του θα γινόταν γνωστές αργότερα.

Για λόγους που δεν γνωρίζω, εντόπιοι γανωτήδες δεν υπήρχαν. Τη δουλειά αυτή του γυρολόγου την έκαμναν, κατά κανόνα, γύφτοι ή άλλοι ξενομερίτες, που καθώς ήταν βουτηγμένοι στη μουτζούρα και στη βρομιά, τους εξισώναμε με τους γύφτους. Αυτή ήταν ίσως και η αιτία που δεν τους παρείχαμε φιλοξενία στα σπίτια μας. Διανυκτέρευαν κάτω από κανένα χαγιάτι ή σε αχυρώνες, αν και απέφευγαν να περνούν από τα μέρη μας τους κρύους, χειμωνιάτικους μήνες.

18. Το Παϊτόνι

Ο Θεμιστοκλής Τσιτσανόπουλος μεταφέρει νεόνυμφους.

Κάποτε σε έναν συνομιλητή μου που περηφανευόταν πως είχε ανεβεί σε μια λιμουζίνα πανάκριβη, απάντησα πως εγώ μπορεί να μην ταξίδεψα με ένα τόσο ακριβό όχημα, για μεγάλο διάστημα όμως ήμουν ο αμαξηλάτης μιας ιππήλατης άμαξας, ενός παϊτονιού ή λαντό, όπως το λένε αλλιώς, που έφερε επάνω του το οικόσημο του βασιλικού οίκου της Σερβίας! Και δεν έλεγα ψέματα. Δεν έζησα βέβαια στο Βελιγράδι πριν από το δεύτερο πόλεμο, που υπήρχε ακόμα ο βασιλικός θεσμός ούτε πολύ περισσότερο υπήρξα αμαξάς του Σέρβου μεγαλειότατου. Συνέβη κάτι πολύ πιο απλό. Ο πατέρας του εργοδότη μου τη δεκαετία του πενήντα, ο γαιοκτήμονας και μεγαλοβιομήχανος Γρηγοράκης Λόγγος είχε αγοράσει δεν ξέρω με ποιο τρόπο μια άμαξα με τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Αρχικά την κυκλοφορούσε στην ιδιαίτερη πατρίδα του, στη Νάουσα. Μετά το δεύτερο πόλεμο όμως ο γιος του ο Θωμάς την κατέβασε στο χωριό μας, το Κεφαλοχώρι, όπου είχε ένα μεγάλο υποστατικό και έμενε συχνά στο μυθικό, για μας, κονάκι του. Ο ίδιος δεν οδηγούσε, δεν είχε αυτοκίνητο και ταξίδευε από και προς τη Θεσσαλονίκη, όπου ήταν η έδρα των επιχειρήσεών του, με το τρένο. Την εποχή

εκείνη όμως στο Κεφαλοχώρι δεν στάθμευαν τα τρένα. Ο πλησιέστερος σταθμός ήταν της Ξεχασμένης. Ένα, λοιπόν, από τα πολλά μου καθήκοντα ήταν να μεταφέρω το αφεντικό μου με το πολυτελέστατο παϊτόνι στην Ξεχασμένη και να το παραλαμβάνω από εκεί κατά την επιστροφή του.

Ήταν ένα πραγματικό έργο τέχνης. Όπου είχε ξύλο, ήταν ένα είδος μαύρου ξύλου, σκληρό και γυαλιστερό. Τα μεταλλικά μέρη του ήταν κάτι σαν μπρούντζος, που ήθελαν ένα απλό πέρασμα με πανί για να πάρουν την αρχική τους λάμψη. Στα χερούλια που πιανόσουν για να ανεβείς έβλεπες ένα είδος κορώνας και κάτι άλλα σχήματα χρωματιστά. Ήταν ακριβώς τα βασιλικά σημάδια. Στο μπροστινό μέρος υπήρχε ένα υπερυψωμένο κάθισμα για τον αμαξά και στο πίσω είχε δυο αντικριστούς, ας πούμε καναπέδες, καλυμμένους με βελούδο. Για να προστατεύονται οι υψηλοί επιβάτες από τις βροχές ή τον ήλιο, διέθετε και ένα σύστημα πτυσσόμενης οροφής που την άπλωναν ή την μάζευαν, ανάλογα με τις ανάγκες.

Οι διαδρομές αυτές ήταν η πιο ευχάριστη ασχολία μου. Έζευα έναν πανέμορφο καρά, με χαμούτια(περιλαίμιο) και σαμαράκια αστραφτερά, με δερμάτινα γκέμια, ανέβαινα πρώτος εγώ, έπαιρνα στο χέρι το καμουτσίκι, περίμενα να επιβιβαστεί το αφεντικό και ξεκινούσαμε. Οι χειμωνιάτικοι μήνες δεν προσφέρονταν ιδιαίτερα για φιγούρες. Ο δρόμος ήταν στο μεγαλύτερο μέρος τότε γεμάτος λάσπες. Τον υπόλοιπο καιρό όμως το άλογο πήγαινε τροκ, που έμοιαζε περισσότερο με χορευτικές κινήσεις, παρά με ελαφρύ τρέξιμο. Δεν ξέρω πόσο ρουτινιάρικο ήταν το πράγμα για τον επίσημο συνεπιβάτη. Για μένα όμως ήταν μια πηγή για καμάρια. Στον πηγαιμό ή κατά την επιστροφή που ήμουν μόνος, ποτέ δεν επέστρεφα κατευθείαν στο κονάκι. Η τσάρκα μέσα στις ρούγες του χωριού, με τα παιδιά να τρέχουν από πίσω και να με παρακαλούν να τα ανεβάσω αποτελούσαν τον κανόνα.

Δυστυχώς η μεγάλη αυτή οικογένεια, που ήταν παραπάνω άρχοντας στην ψυχή από ό,τι στην καταγωγή, κάποια στιγμή χρεοκόπησε. Πάνε τα εργοστάσια, τα αστικά ακίνητα, τα κτήματα, πάει και το μεγάλο υποστατικό με τους μύλος δημητριακών και σουσαμιού στο χωριό μου, πάει το κονάκι, που το γκρέμισαν με την ελπίδα ότι θα βρουν μέσα στους χοντρούς τοίχους κρυμμένους θησαυρούς και τους έμειναν μόνο οι ξυλοδεσιές για καυσόξυλα και μαζί με πολλά άλλα, που μπορούσαν σήμερα να βρίσκονται στις προθήκες ενός μουσείου, πάει και το παϊτόνι. Λένε πως το καλοπλήρωσε

ένας ανοιχτομάτης τσιγγάνος και από τότε αγνοείται η τύχη του.

Το δικό του παϊτόνι όμως είχε και ο Γιδάς. Ανήκε στο Θεμιστοκλή Τσιτσανόπουλο. Συχνά το επιστράτευαν, με το αζημίωτο βέβαια, κάποιοι περήφανοι Γιδιώτες να μεταφέρει στην εκκλησία την κόρη τους ντυμένη με το νυφικό.

Στην εποχή μας έχει γίνει, όπου υπάρχει ακόμα, ένα μέσον για ρομαντικούς. Το συναντάει κανείς σε νησιά, όπου απαγορεύεται η κυκλοφορία αυτοκινήτων και σε άλλα τουριστικά μέρη. Δεν είναι πια χρηστικό. Καλύπτει άλλες ανάγκες, αναψυχής, διασκέδασης. Σε μερικές χώρες, όπου υπάρχουν ακόμα βασιλιάδες το έχουν για επίσημες τελετές.

Όσες φορές όμως βρέθηκα μπροστά σε ένα τέτοιο απομεινάρι του παλιού καιρού, έκατσα και το χάζεψα. Με γύρισε πολλά χρόνια πίσω.

19. Επίμετρο

Πάντοτε θεωρούσα ότι οι φωτογραφίες αποτελούν πολύ σημαντικό στοιχείο στα βιβλία μου. Αυτές «μιλούν» με τη δική τους αδιάψευστη γλώσσα για πρόσωπα, για εποχές, για τοπία, για την καθημερινότητα.

Μου είναι σχεδόν αδύνατο να αναφέρω ονομαστικά όλους εκείνους τους συμπολίτες μου, οι οποίοι μου εμπιστεύτηκαν, μεταξύ άλλων, θαυμάσια φωτογραφικά οικογενειακά τους κειμήλια. Η ευγνωμοσύνη μου παντοτινή.

Δυστυχώς, οι φωτογραφίες είναι υλικό ευαίσθητο και φθαρτό. Συχνά, κάποια στιγμή είτε παρά τη θέλησή μας είτε θέλοντας, σπεύδουμε ν' «απαλλαγούμε» από πράγματα παλιά, πολύ περισσότερο, όταν, με το πέρασμα του χρόνου χάνουμε την προσωπική μας σχέση με τις εικονιζόμενες μορφές και με τις εικονιζόμενες σκηνές.

Αντίθετα, τυπωμένες σε ένα βιβλίο, μπορούν να ελπίζουν, ότι θα διασωθούν για πολύ μεγαλύτερο διάστημα. Εάν μάλιστα συνοδεύονται και με κάποιο σχόλιο ερμηνευτικό και ενημερωτικό, τότε η παρουσία τους είναι πολύ πιο ολοκληρωμένη.

Οι σκέψεις αυτές με ωθούν να προσθέσω το παρόν Επίμετρο, ένα συμπλήρωμα με φωτογραφίες, που δεν είναι βέβαια άσχετες με τα κείμενα που προηγούνται, πρακτικά όμως δεν ήταν δυνατόν να ενταχθούν μέσα σε αυτά.

20. Τα κονάκια

Κονάκι στην Παλιόχωρα.

Το κονάκι αποτελούσε την κατοικία του Τούρκου ή χριστιανού τσιφλικά, χτισμένο, κατά κανόνα, μέσα σε ένα μεγάλο οικόπεδο. Το περιτριγύριζαν πολλά ακόμα χτίσματα, αναγκαία για την κάλυψη των αγροτικών και κτηνοτροφικών δραστηριοτήτων, που αναπτύσσονταν από τους υποτακτικούς του «αφεντικού».

Πέρα από το μέγεθός τους, που ήταν ασύγκριτα μεγαλύτερο από τα ταπεινά καλυβόσπιτα των χωριανών, η αρχιτεκτονική τους έπαιρνε πολύ σοβαρά υπόψη την ασφάλεια του ιδιοκτήτη. Έτσι, όλα σχεδόν τα κονάκια διέθεταν ένα είδος φρουριακής δομής, ώστε να είναι εύκολη ακόμα και η

Κονάκι στον Γιδά.
Τελευταίος ιδιοκτήτης ο γιατρός και Δήμαρχος Αλεξάνδρειας, Δημήτριος Βετσόπουλος.

1870. Κονάκι στο Κεφαλοχώρι της οικογένειας Λόγγου.

Κονάκι στο Νησελούδι.

Το κονάκι (μετόχι) στη Βούλτσιστα (Λιβάδι Πιερίας)
ιδιοκτησία της Ιεράς Μονής Γρηγορίου του Αγίου Όρους.

ένοπλη αντιμετώπιση επίδοξων ληστών.

Είναι ευτύχημα ότι μερικά από αυτά τα κτήρια, χάρη στα σταθερά υλικά- κατά κανόνα πέτρα- με τα οποία ήταν χτισμένα διασώθηκαν ως την εποχή μας. Εάν, βέβαια, ανήκαμε στην κατηγορία εκείνων που σέβονται το πολιτιστικό παρελθόν τους εμπράκτως και όχι με κούφια λόγια, αν δεν είχαμε διαπαιδαγωγηθεί έτσι ώστε, να θεωρούμε άξια διάσωσης κάθε αρχαία πέτρα, αλλά όχι και θησαυρούς μεταγενέστερους, τότε όλα αυτά τα μνημεία θα τα είχαμε προστατέψει από κατεδαφίσεις, θα είχαμε προλάβει την κατάρρευσή τους, θα μπορούσαμε να τα χαιρόμαστε εμείς και οι κατοπινοί μας.

Μερικά από αυτά τα κονάκια, που εικονίζονται παρακάτω, πρόλαβα να τα φωτογραφίσω ο ίδιος ή να βρω φωτογραφίες από άλλα, που δεν υπάρχουν πια.

21. Οι μύλοι Αντώνη Καρανίκα

Τα παιδιά του αείμνηστου Αντώνη Καρανίκα Κούλα και Θωμάς δεν είναι απλώς άξιοι συνεχιστές του έργου που κληρονόμησαν από τους άμεσους προγόνους τους, παππούδες και γονείς. Εκείνος που θα επισκεφτεί τις τεράστιες εγκαταστάσεις της επιχείρησης, θα διαπιστώσει ότι τα δυο αδέρφια διαθέτουν αρετές, που δεν τις συναντάς πολύ συχνά στους στρεβλούς καιρούς μας.

Η πρώτη που θα ήθελα να αναφέρω είναι η υψηλή αισθητική τους. Θα την εντοπίσει ο επισκέπτης στην είσοδο των εγκαταστάσεων και κυρίως στη μικρή διώρυγα (κανάλι), που βρίσκεται στη νότια πλευρά. Στις όχθες αυτού του καναλιού, μέσα στο οποίο τρέχει μονίμως καθαρό νερό, είναι φυτεμένα θαυμάσια αναρριχητικά και καλλωπιστικά φυτά, τα οποία συνθέτουν μιαν έξοχη πολυχρωμία.

Η δεύτερη αρετή που κοσμεί τα παιδιά της κ. Θάλειας και του Αντώ-

Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις κυλινδρόμυλων των αδελφών Καρανίκα στην Αλεξάνδρεια.

νη Καρανίκα είναι η έμπρακτη έκφραση ευγνωμοσύνης προς τον πατέρα τους.

Σε μια γωνιά, δίπλα στη διώρυγα που προανέφερα, είναι στημένη με διακριτικότητα η προτομή του.

Είναι φανερό πως η Εντολή που μαθαίναμε στο δημοτικό «τίμα τον πατέρα σου και τη μητέρα σου» δεν αποτελεί για την Κούλα και το Θωμά λόγο κενό.

Επίλογος

Θεωρώ τον εαυτό μου τυχερό, γιατί γεννήθηκα πριν από το μεγάλο πόλεμο, έζησα τον επόμενο, τον εμφύλιο, που ήταν χειρότερος από τον παγκόσμιο, γνώρισα την «ευλογία» της μετανάστευσης και ύστερα κατασταλαγμένος πέρασα το βίο μου σαν ένας απλός βιοπαλαιστής.

Στην απορία του αναγνώστη, γιατί θεωρώ πλεονέκτημα τη γνωριμία μου με την αγριότητα και όλα τα δεινά των πολέμων, η απάντηση είναι απλή: Όταν από μικρό παιδί δοκιμάζεσαι μέσα στη φρίκη και στην κόλαση του πολεμικού παραλογισμού, ύστερα εκτιμάς καλύτερα την αξία και τα αγαθά της ειρηνικής ζωής. Τα όρια της ανοχής και αντοχής στις δυσκολίες της καθημερινότητας φτάνουν πολύ μακρύτερα.

Ο ερχομός μου όμως στη γη προπολεμικά μου εξασφάλισε και ένα άλλο προνόμιο. Μου επέτρεψε να γνωρίσω έναν πολιτισμό, που οι καταβολές του χάνονται σε χρόνους πολύ μακρινούς. Οι γραμματιζούμενοι μιλούν για περίπου τέσσερις χιλιάδες χρόνια συνολικά, τα πιο λίγα ειρηνικά και δημιουργικά, τα περισσότερα, με πολέμους και σκλαβώματα σε άλλους λαούς, με άλλες γλώσσες, θρησκείες και πολιτισμούς.

Από όλες τις εποχές και από όλους τους λαούς, με τους οποίους διασταυρώθηκε η μοίρα του δικού μας, δημιουργήθηκε ένα πολύχρωμο και πολύτροπο ψηφιδωτό. Αυτό ακριβώς αποτελούσε το υπόστρωμα του πολιτισμού μέσα στον οποίο και με τον οποίο πορεύτηκαν οι άμεσοι πρόγονοί μου. Γεννημένος πριν από το Μεγάλο Πόλεμο είχα το προνόμιο και την τύχη να τον προλάβω, να τον γνωρίσω και να τον ζήσω αυτόν τον πολιτισμό. Τον κράτησα μέσα στη συνείδησή μου σαν ιερό κειμήλιο. Όταν οι βιοτικές ανάγκες και μέριμνες μου το επέτρεψαν τον άπλωσα πάνω στις λευκές σελίδες. Τον έκαμα λέξεις, προτάσεις, λόγο για να τον μοιραστώ κυρίως, αν και όχι μόνο, με όσους δεν τον «πρόκαμαν». Το έκαμα και για τους άλλους, τους αγέννητους, τους μελλούμενους, που ένας θεός ξέρει τι θα ιδούν τα μάτια τους, τι θα ζήσουν στα τομάρια τους.

Δεν έχω αυταπάτες. Η «θλιβερή γραμμή κεριών σβησμένων» μακραίνει

πίσω μου. Το λίγο «έχει» μου το δαπάνησα ως το τέλος. Είναι σειρά άλλων τώρα να πάρουν τη σκυτάλη. Από όσα βλέπουν, ακούν, μαθαίνουν, ζουν, τίποτα να μην το θεωρούν ούτε αιώνιο ούτε παρακατιανό. Να το καταγράφουν όχι μόνο στη μνήμη, που δυστυχώς ξεθωριάζει εύκολα, αλλά πάνω σε μονιμότερες επιφάνειες. Να χρησιμοποιούν όλα τα μέσα- και είναι τόσα πολλά!- που τους παρέχει η σύγχρονη τεχνολογία. Από τον κόσμο που τους περιβάλλει σήμερα, πολιτιστικό, κοινωνικό, ακόμα και φυσικό, λίγα πράγματα θα παραμείνουν αναλλοίωτα ύστερα από πέντε- έξι δεκαετίες.

Όσα αποταμιεύσεις, φίλε αναγνώστη, θ' αποτελέσουν κάποτε πολύτιμο θησαυρό.

Παραρτημα φωτογραφιών από έκθεση στην Αλεξάνδρεια.

Στις 26 Μαιου 2013 παρουσίασα στην Αλεξάνδρεια αρχειακό υλικό με τον τίτλο: "Έκθεση φωτογραφιών και εγγράφων των πρώτων δημοτικών αρχόντων και άλλων προσωπικοτήτων της μεταπολεμικής περιόδου της Αλεξάνδρειας".

Μετά το τέλος της εκδήλωσης στους συγγενείς των τιμηθέντων επιδόθηκαν αναμνηστικές πλακέτες.

Την πλακέτα προς τιμήν του Γεώργιου Ψυχούλα λαμβάνουν η γυναίκα του Μαίρη και ο γιος του Δημήτρης.

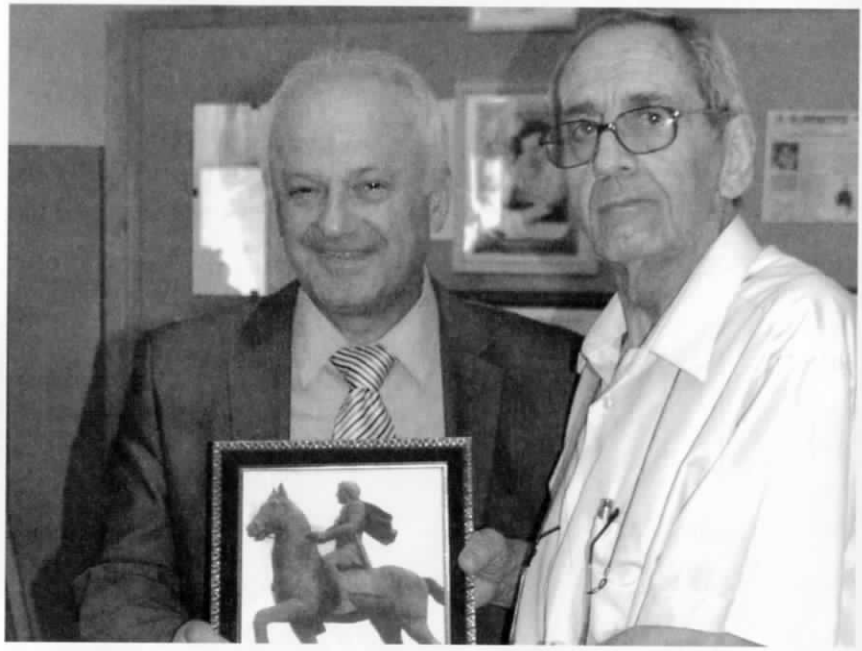
Η αδελφή του μεγάλου έλληνα λογοτέχνη
Γιώργου Ιωάννου κα Δήμητρα Ιωάννου - Μηλιαρέλη.

Ο Ιωάννης Πετρίδης ήταν ο πρώτος αιρετός δήμαρχος
της Αλεξάνδρειας. Την πλακέτα παραλαμβάνει ο γιος του Φάνης Πετρίδης..

Η κόρη του Δημάρχου Χαρίλαου Παπαποστόλου
Κατερίνα Παπαποστόλου λαμβάνει την τιμητική πλακέτα.

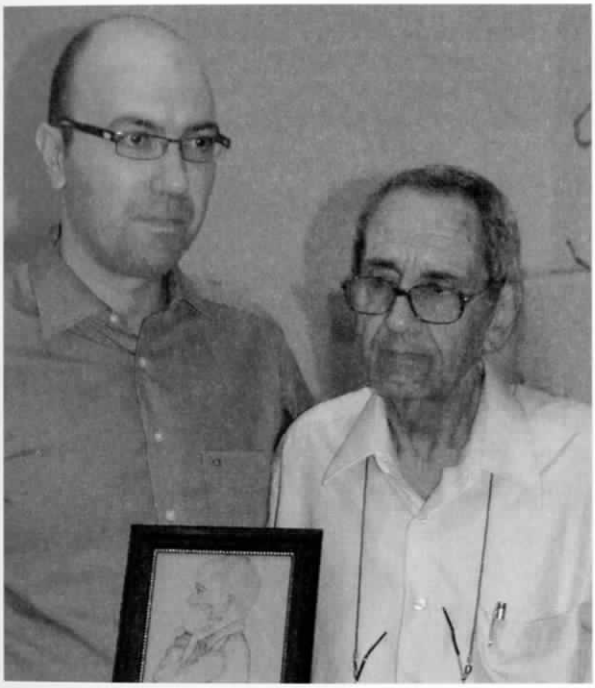
Την πλακέτα προς τιμή του Δημάρχου
Δημήτριου Μπρουσκέλη λαμβάνει ο εγγονός του Δημήτρης.

Ο 96χρονος Ανδρέας Κυρόπουλος λαμβάνει την τιμητική πλακέτα από τον κ. Ντελιόπουλο.



Ο αντιπεριφερειάρχης Ημαθίας λαμβάνει την τιμητική πλακέτα με τη μορφή του Μ. Αλεξάνδρου.

Ο κ. Ντελιόπουλος τιμάει τον κ. Αλεξόπουλο Νίκο
που τον στήριξε στη διοργάνωση της έκθεσης.



20 χρόνια τώρα Ο ΠΟΛΙΤΗΣ στηρίζει τις προσπάθειες του κ. Ντελιόπουλου.
Ο Δ/ντης του ΠΟΛΙΤΗ κ. Σουρλόπουλος Νίκος λαμβάνει την τιμητική πλακέτα.

Βιογραφικό

Ο Γιώργος Θ. Ντελιόπουλος γεννήθηκε στο Κεφαλοχώρι (Ποζιαρίτες) Ημαθίας, όπου τελείωσε το Δημοτικό σχολείο.

Το 1968 εγκαταστάθηκε οριστικά στην Αλεξάνδρεια και εργάστηκε στην Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών.

Από πολύ νωρίς εκδήλωσε το έντονο ενδιαφέρον του για την τοπική λαϊκή παράδοση, στη διάσωση της οποίας αφοσιώθηκε ολόψυχα.

Επιδόθηκε με πάθος στη συγκέντρωση και σωτηρία λειψάνων πλέον από τον καθημερινό βίο των άμεσων προγόνων μας αγροτών, κτηνοτρόφων, τεχνητών.

Κατασκεύασε μικρογραφίες παλιών οικοδομημάτων και έκανε δεκάδες εκθέσεις, όχι μόνο στην Αλεξάνδρεια και στα περίχωρα, αλλά και σε μεγάλα αστικά κέντρα, όπως Θεσσαλονίκη και Αθήνα, στήνοντας έτσι γέφυρες ανάμεσα στο χθες και στο σήμερα.

Παράλληλα ασχολήθηκε με τη δημοσίευση στον τοπικό τύπο και στον αντίστοιχο της Βέροιας αναμνήσεων από τα δύσκολα χρόνια της δεκαετίας του 1940, αλλά και μεταγενέστερα, κάτι που συνχίζει άλλωστε ακόμα.

Το 1996 εξέδωσε το πρώτο του βιβλίο, «Ο Ελληνότοπος» με αναφορά σε ποικίλα θέματα σχετικά με το Ρουμλούκι.
Ακολούθησε το 2008 το δεύτερο έργο του με τον τίτλο «Γιδάς, άνθρωποι και τοπία», το οποίο αποτελεί ένα οδοιπορικό στο χώρο και στο χρόνο του Γιδά.

Είναι παντρεμένος με την Ασπασία Χατζοπούλου και έχει δυο παιδιά την Κατερίνα και τον Νίκο.

ISBN:978-960-93-5699-2