



*Μουσειον
άρτου*
ΑΜΦΙΚΛΕΙΑ

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΣ - ΧΟΡΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ
ΑΜΦΙΚΛΕΙΑΣ
"Η ΔΑΔΙΩΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ"

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

Το Μουσείο του άρτου στην Αμφίκλεια

Το Μουσείο του Άρτου στην Αμφίκλεια είναι ένα μονογραφικό μουσείο, του οποίου το κεντρικό θέμα, ο άρτος, εξετάζεται σε σχέση με την τοπική ιστορία, κοινωνία, παράδοση, τα έθιμα και τις τοπικές ιδιαιτερότητες που αναπτύχθηκαν λόγω της γεωγραφικής θέσης, του κλίματος και της εξέλιξης της γεωργικής τεχνολογίας. Μέσα από τις συλλογές του και σε συνδυασμό με το επιστημονικό υπόβαθρο που του εξασφαλίζει το Κέντρο Λαογραφίας, θα επιχειρήσει να αναδειχθεί σε θετική κοινωνική δύναμη, που θα ευαισθητοποιήσει την τοπική κοινότητα σε θέματα πολιτισμού και θα δημιουργήσει ένα θεσμό για την αξιοποίηση της πολιτιστικής κληρονομιάς.

Το Μουσείο, αφιερωμένο στην "περιφερειακή" εθνογραφία, συλλέγει πληροφορίες για τις θεματικές του ενότητες και τεκμηριωτικό υλικό από την προφορική παράδοση με συστηματικές έρευνες. Η έκθεσή του, αντί να εμφανίζεται ακόμη μια φορά σαν καλοστημένη αποθήκη του παρελθόντος, ακολουθεί τα βήματα της σύγχρονης μουσειακής πολιτικής με σαφέστατο εκπαιδευτικό χαρακτήρα. Κάθε αντικείμενο αποκτά την ταυτότητά του και γίνεται μάρτυρας των δραστηριοτήτων της τοπικής κοινωνίας.

Η πλούσια προϋπάρχουσα συλλογή του Πολιτιστικού Συλλόγου "Δαδιώτικη Εστία", με οικιακά σκεύη, υφαντά, κεντήματα, ενδυμασίες, άρτους κ. ά. αποτέλεσε τον πυρήνα των εκθεμάτων, που έχουν επιλεγεί ως αντιπροσωπευτικοί μάρτυρες της πλούσιας πολιτιστικής κληρονομιάς.

Η μόνιμη έκθεση του Μουσείου παρουσιάζει τον κύκλο του ψωμιού "από το σπόρο στο αλεύρι" -καλλιέργεια, συλλογή, παραγωγή, μέτρημα, μεταφορά, αλεστική- και "από το αλεύρι στο ψωμί" -προετοιμασία, παρασκευή, πλάσιμο, διάκοσμο, ψήσιμο. Η έκθεση συμπληρώνεται με δύο ενότητες, "το ψωμί στον κύκλο του ανθρώπου" -από τη γέννηση μέχρι το θάνατο και "το ψωμί στον κύκλο του χρόνου". Τέλος, γίνεται αναφορά στο ψωμί στην καθημερινή ζωή της Αμφίκλειας.

Παράλληλα ο αφηγηματικός χαρακτήρας της έκθεσης επιτρέπει ειδικότερες παρεμβολικές αναφορές, όπως αυτή για το Ησιόδειο άροτρο καθώς και τον τελετουργικό άρτο.

Το Κέντρο Λαογραφίας, στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του για την έρευνα, μελέτη και προβολή του λαϊκού πολιτισμού, αναπτύσσει μια νέα μουσειακή εκθετική πολιτική, σχεδιάζοντας και συμμετέχοντας στη δημιουργία εξειδικευμένων μουσείων. Ανώτερος σκοπός είναι η μουσειολογική δράση να υπηρετεί τη διαμόρφωση της κοινωνικής συνείδησης και ταυτόχρονα να συνδέει το παρελθόν και το παρόν με μια μελλοντική προοπτική.

Έτσι δημιουργείται ένας σημαντικός πόλος έλξης για έρευνα, μελέτη και ψυχαγωγία, κοινωνική ευαισθητοποίηση και προβληματισμό γύρω από το Μουσείο του Άρτου, σ'ένα τόπο που επέλεξε να διατηρεί τις ιδιαιτερότητές του και ζωντανές τις παραδόσεις του.

The Bread Museum in Amphikleia

The Bread Museum in Amphikleia is a specialized museum, whose main exhibit, bread, is examined in relation to the local history, community, tradition and customs and to local particularities that were due to the town's geographical position and climate and to the advances in agricultural technology. The Museum, through its collections supported by the scientific background provided by the Hellenic Folklore Research Centre, attempts to sensitize the local community on cultural issues and provides an institution for the creative use of the cultural heritage of the area.

The Museum, which reflects regional ethnography, carries out systematic researches in order to collect information for its thematic units and documentation material from oral tradition. The exhibition does not look, as it happens in other museums, like a tidy storage place of the past. Instead, it follows museums current policies to provide educational services for the public. Each item has its own identity and becomes a witness pursued by activities of the local community.

The rich collection of the Cultural Association "Dadiotiki Estia" consists of utensils, textiles and broderie, folk costumes, bread varieties etc and constitutes the core of the exhibits that have been selected as representative of an extensive cultural heritage.

The permanent exhibition of the Museum presents the bread cycle "from seed to flour" cultivation, collection, production, measuring, transportation, grinding and "from flour to bread" preparation, moulding, decoration, baking. The exhibition is completed with two more units, "bread in the life cycle" from birth to death and "bread in time". Finally, there is some reference to bread in everyday life in Amphikleia.

Furthermore, the exhibition has a narrative nature that allows the presentation of specialized themes, like the one of the Hesiod's plough and of the consecrated bread.

The Hellenic Folklore Research Centre, within the framework of its activities to research, study and promote folk culture, has developed a new museum exhibition policy, thus planning and participating in the establishment of specialized museums. Its ulterior purpose is to organize museum activities that will serve the formation of social awareness and that at the same will connect the past to the present providing perspectives for the future.

The Bread Museum provides the necessary preconditions for research, study, entertainment and social awareness, at an attractive place that chose to maintain its particularities and traditions alive.

LOUISA KARAPIDAKI

Hellenic Folklore Research Centre, Academy of Athens
Administration - organization of the Bread Museum



Από την πανσπερμία των αρχαίων Αθηναίων στα φθινοπωρινά
«πολυσπώρια» των Νεοελλήνων

Πολλά από τα λατρευτικά έθιμα στον κύκλο του χρόνου (του ενιαίου) είναι αγροτικά με ανάρχαιες ρίζες και αφορούν στην προσπάθεια εξευμενισμού απ' ενός και ευχαριστιών απ' έτερο προς τον δαίμονα της βλάστησης με την προσδοκία της καλής εσοδείας. Επειδή μάλιστα οι καιρικές συνθήκες δεν είναι ταυτόχρονα σε όλη την Ελλάδα οι ίδιες η έναρξη των αγροτικών εργασιών, και κυρίως της σποράς, και οι σχετικές συνήθειες γίνονται σε διαφορετικές ημέρες του φθινοπώρου που απέχουν λίγο μεταξύ τους. Έτσι εξηγείται και το γεγονός ότι η εορτή των Εισοδίων της Θεοτόκου αλλού σφραγίζει το τέλος και αλλού το μέσον της σποράς. Ο λαός τη λέει Αποσπορίτσα ή Μεσπορίτσα και τη θεωρεί προστάτιδα της σοδείας (εσοδεία - εισοδεία), και προς τιμήν της «εισάγει» συμβολικά, κατ' αρχαία συνήθεια (πανσπερμία) στο ναό «παλυσπώρια» ή «μπουμπόλια» ή «μπουσμπουρέλια». Την παραμονή ή και ανήμερα των Εισοδίων και του αγίου Ανδρέα, με έσοχα χρονικό όριο την εορτή της Αγίας Βαρβάρας (4 Δεκεμβρίου), οι νοικοκυρές βράζουν πολλές ειδών σπώρια μαζί: σπύρι, κριθάρι, σίκαλη, καλαμπόκι, φασόλια, ρεβύθια, κουκιά και τα μοιράζουν στη γειτονιά «για να γίνουν τα σπαρμένα». Από αυτά ένα πιάτο «εισάγουν» στην εκκλησία, όπου διαβάζεται κατά την λειτουργία και μοιράζεται στο εκκλησίασμα. Ένα μέρος επιστρέφεται στο σπίτι. Από αυτό έχουν κεραιό και τα ζώα, ιδιαίτερα τα καματερά βόδια (βόες αρσθήρες), και το υπόλοιπο το ρίχνει ο γεωργός στο χωράφι για να αναπαυθεί ο σπόρος. Άλλοι παίρνουν πολυσπώρια και πάνε στη βρύση «για να την τσίσουν». Ρίχνουν τα σπώρια στο νερό και λένε: «Όπως τρέχει το νερό να τρέχει και το βίος». Κατόπιν παίρνουν νερό και γυρίζουν στο σπίτι. Η προσφορά της πανσπερμίας είχε και τον χαρακτήρα κολλύβων για τους νεκρούς. Είναι γνωστό ότι όσπρια είναι το κύριο φαγητό των νεκροδείπνων και μνημοσύνων. Οι αρχαίοι προσέφεραν εξάλλου την τρίτη ημέρα των Ανθεστηρίων, πανσπερμία στη Δήμητρα και τους δαίμονες της ευφορίας της γης, καθώς και στον ψυχοπομπό Διόνυσο και τις ψυχές των νεκρών, όταν ήταν ανιχώτος ο Άδης. Αλλά και κατά την εποχή της συγκομιδής των καρπών των δέντρων, που συμπίπτει με τους μήνες Οκτώβριο - Νοέμβριο, τον μήνα Πυαναεμώνα των αρχαίων, μοιράζαν κουκιά. Η μετάληψη της πανσπερμίας αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά παραδείγματα συνεχούς ανά τους αιώνες μιας λατρευτικής συνήθειας της λαϊκής θρησκείας, στον κύκλο του χρόνου. Στην Παναγία (οι αρχαίοι στη Δήμητρα) προσφέρεται «ευχαριστήρια πανσπερμία για το καλό που πέρασε και για το καλό που πρέπει να συνεχιστεί», καθώς η σοδεία του καλοκαιριού έχει καταναλωθεί σχεδόν κατά το ήμισυ:

«Μισό 'φαγα, μισό 'σπερα, μισό 'χου να περάσω».

Προσαρμοσμένη σε πιο σύγχρονες ανάγκες είναι η γιορτή στην αγροτική Αμφικλία Φθιώτιδας (π. Δαδί). Την ημέρα αυτή, όπως σημειώνει η Δαδιώτισσα κ. Ανθή Πράσου, «στις 21 Νοεμβρίου στην Αμφικλία γίνεται μονοκκλησία στη Μητρόπολη, με αρτοκλασία και περιφορά της εικόνας της Παναγίας στα γραφικά σοκκία. Αυτή την ημέρα γιορτάζουν οι αγρότες μας. Παλιότερα πήγαιναν κι ένα πιάτο με βρασιμένους καρπούς (σπύρι, κριθάρι, ρεβύθια, φασόλια κ. ά.) και με αυτά τσίζαν τα ζωντανά. Ως τιμώμενα πρόσωπα οι αγρότες περνούν από τα γραφεία των γεωργικών συνεταιρισμών να φιλετουάν και να τους ευχθούν υγεία και καλά μπρικέπα (σοδεία). Ο Δαδιώτης αγρότης λέει: «Το μισό 'εραγα, το μισό έσπερα, το μισό έχω στην κοφ' νίδα» (= πλεκτό μπιράρι).

From the "panspermia" of the ancient Athenians
to the autumn "polysporia" of the modern Greeks

A significant number of the rituals of folk worship that take place throughout the year are agricultural and have ancient roots. They constitute an appeasing effort on the one hand, and a gratitude offer on the other, towards the demon of vegetation hoping for a good crop. Furthermore, since weather conditions are not the same all over Greece even during the same season, all rural activities, excluding sowing, and the relevant practices take place on different dates in autumn, which are quite close to each other. This explains the fact that the 21st of November, when the entrance of the virgin Mary to the temple (Eisodia) marks either the end or the middle of the sowing periode. People call her Aposporitissa (apo=end + spora=sowing) or Mesosporitissa (meso=middle + spora=sowing) and believe that she is the protector of the crop (esodia=crop, eisodia=entrance). That is why, based on the ancient custom of panspermia, people bring or "enter" polysporia or boubofia or bousbourelia in church. On the Eve or on the day of Eisodia, on St. Andrew's day (30th November) or on St. Barbara's day at the latest (4th December) housewives used to boil many different kinds of seeds together (polysporia: wheat, barley, rye, corn, beans, chickpeas, broad beans etc) and they offered them to the neighbours in order for "the sown seeds to grow." A small amount of these boiled seeds is brought or "entered" to the church to be blessed during the service, it is distributed to the congregation and the rest is taken back home. Some of those seeds are then fed to the animals, especially to hard working oxen that are used to pull the plows and the rest is spread by the farmer all over the field for the seed to "repose" in the earth. In some areas people take the polysporia to the fountain in order to "feed" it. They through the seeds in the water and say: "May our belongings run as the water does." Then they collect some water and return home. Panspermia was also offered at funerals. It is widely known that legumes are the main dish in funeral suppers and memorial services. Moreover, on the third day of the Anthestiria, the three-day flower festival to honor the souls of the deads in spring, ancient Greeks offered panspermia to the earth demons of fertility and to Demeter, as well as to Dionysus who accompanied the souls of the dead, and to the souls themselves, called *Chytroi*, when Hades, the underworld, was open. In addition, during the fruit harvest season in October and November, the Pyanepsion of the ancient Greeks, people offered broad beans. The panspermia communion is one of the most representative examples for the continuity of a ritual of folk worship through the centuries. The Virgin Mary - Demeter receives "thanksgiving panspermia for the good times of the past and the good times of the future", since almost half of the summer crop has already been consumed: "I ate half, I sowed half and there remains half to eat during the rest of the year" The relevant celebration at the rural town Amphikleia (formerly known as Dadi) in the prefecture of Fthiotida is adjusted to more contemporary needs. Mrs Anthe Prassou, who was born there, says that on November 21st there is a religious service in town during which the bread is blessed and the icon of the Virgin Mary is taken around the picturesque narrow streets. This is the day that our farmers celebrate. In the past people would also take some boiled seeds such as wheat, barley, chickpeas and beans to church and used some of it to feed the animals. The farmers are honored on this day and they visit agricultural associations where people offer them treats and wish them to be healthy and have a good crop. A farmer from Amphikleia says: "I ate half, I sowed half and I keep the other half in the basket".



Και μόλις έλθει η πρώτη ημέρα της σποράς, τότε χωρίς ανάσα άρχισε τη δουλειά, εσύ και οι δούλοι σου, κι όργωνε κάθε χωράφι, στεγνό ή νοτερό την ώρα που πρέπει, πιάνοντας το μεροκάματο με το χάραμα. Έτσι θα πλημμυρίσει με καρπό η γη σου. Κάνε ένα γύρισμα του χωραφιού την άνοιξη. κι αν πάλι το διβολίσεις το κατακαλόκαιρο, δεν θα σ' αφήσει παραπονεμένο. Και ρίξε τη σπορά στην αφημένη χέρσα γη, όταν ακόμη είν' αφράτο το χώμα. Το χέρσο χωράφι διώχνει την μίξερια και μερώνει το πεινασμένο κλάμα των παιδιών.

(Ησιόδου, Έργα και Ημέραι, στ. 458-464)

Ησιόδειο άροτρο

Το όργωμα γινόταν με το άροτρο (αλέτρι, άλετρο κ.α.), το αρχαιότερο γεωργικό εργαλείο, το οποίο χρησιμοποιήθηκε στην Ελλάδα από την 4η χιλιετία π.Χ. Το ξύλινο άροτρο, σε χρήση στα ορεινά μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα, έχει περιγραφεί από τον Ησιόδο, γι' αυτό και είναι γνωστό ως "ησιόδειο". Ο Ησιόδος, από την Άσκρα της Βοιωτίας, στο έργο του "Έργα και Ημέραι" συμβουλεύει πώς να καλλιεργηθεί η γη και από ποιά ξύλο φτιάχνεται το άροτρο. Το διακρίνει σε δύο είδη: το αυτόγυμον και το ηκτόν. Τόσο το άροτρο (αλέτρι) όσο και επιμέρους τμήματά του διατηρούν τις ίδιες ονομασίες: ιστοβοεύς = σταβάρη, ύνις = υνί, ειρολαβίς=χερολάβα, αλλά και φτερό, αλετροπόδα, κλειδί, σφήνα κ.ά. Το ξύλινο άροτρο έσυραν συνήθως δύο βόδια, οι "αρο-τήρες" των αρχαίων, τα οποία θεωρούνται ιερά και δεν σφάζονται για το κρέας τους.

Προσδενόταν στο ζυγό με τις λαιμαριές ή ζεύες. Εργαλεία για την κατασκευή και επιδιόρθωση του αρότρου, όπως το πριόνι, το σκεπάρνι, το αρίδι, το ξυλοφάι, η λίμα, το ξυάλι κ.α., ήταν απαραίτητα για το γεωργό. Το ξύλινο άροτρο αντικαταστάθηκε μόλις τον 19ο αιώνα από πιο ευέλικτα και ισχυρότερα σιδερένια άροτρα με ένα ή δύο υνιά. Τέτοια άροτρα εισήχθησαν επί Καποδίστρια στον ελληνικό χώρο. Κατασκευάστηκαν και σε ελληνικά εργαστήρια, προσαρμοσμένα στις ανάγκες των ελληνικών εδαφών. Μετά την προσάρτηση της Θεσσαλίας, άροτρα κατασκευάζονταν στο Βόλο και διοχετεύονταν σε όλη την Ελλάδα, τη Βαλκανική και τη Μ. Ασία. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο άρχισε να χρησιμοποιείται για το όργωμα ευρέως το τρακτέρ.



Hesiod's plough

To prepare the soil the farmers use the plough ("arotro" = "aletri", "aletro"), the oldest farmer's tool used in Greece ever since the 4th millenium B.C. The wooden plough, which was used by farmers in the highlands until the mid 20th century, has been described by Hesiod, and thus has been better known as "Hesiod's plough". In his work, "Acts and Days", Hesiod, from Askra in Beotia, gives advice on how to cultivate the earth and on the kind of wood that should be used to build a plough. He identifies two kinds of ploughs, the one-piece and the composite plough. Interestingly enough, the names used for the plough as well as for its various parts remain the same today as the ones used in Hesiod's work: "histovoeus" = "stavari" (ploughbeam), "ynis" = "yni" (ploughshare), "cheirolavis" = cherolava (hales), "ftero" (fin or wing) etc. The wooden plough was usually pulled by a pair of oxen, known as "arotires" in ancient Greece, which by tradition were considered



sacred and could not be killed for meat. The oxen were tied on to the yoke by their neck braces. Essential to the farmer were also the tools used to build and repair the plough, such as the saw, the carpenter's ax, the wood file, the drill, the file, as well as the tool used for scraping mud off the plough. The wooden plough was replaced only in the 19th century by the more flexible and more powerful iron ploughs, which bore one or two ploughshares. Such ploughs were imported to the greek world during the time of Kapodistrias. Copies of this kind of plough with adaptations made to fit the needs of the greek soil were also constructed in greek workshops. After Thessaly was attached to Greece ploughs were built in the city of Volos and distributed almost everywhere in Greece, as well as the Balkans and Asia Minor. The tractor became more widely used for ploughing after WWII.

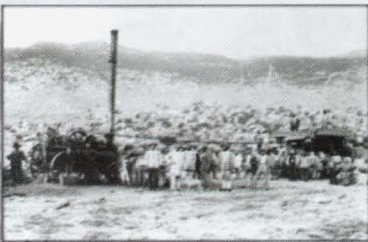
Όργωμα και σπορά

Η καλλιέργεια του αγρού (άργασμα, ανάστημα, καλλουργιά) αρχίζει "νωρίς το καλοκαίρι, αφού ξεκουραστεί ο γεωργός από τ' αλώνια". Τότε γίνεται το καθάρισμα από την καλαμιά και η προετοιμασία των εργαλείων από το σιδερά (γύφτο). Το πρώτο όργωμα (ζευγάρι, γιατός, κάμωμα, πρωτάνοιμα, ανέχωμα) γίνεται την άνοιξη για να ξεριζωθούν τα ζιζάνια και να λιαστεί το χώμα. Το δεύτερο όργωμα (ανάχυμα, δευτέρι, διβόλι, διάβασμα, δίσκαμμα) γίνεται τον Απρίλη ή Μάη και το τρίτο (ανάκομμα, τριβόλισμα, τριαλέτρι) το Μάιο για να ακολουθήσει το οριστικό τ φθινόπωρο (ζευγάρισμα, βαθύ, ξύπνημα, βωλοσήκωμα), αφού βρέξει.

Ploughing and sowing

The preparation of the soil for cultivation begins early "in the summer after the farmer has rested from threshing", with the removal of the straw and the preparation of the tools by the blacksmith (gypsy). The first ploughing takes place in spring in order to get rid of weeds and allow the soil to bask in the sun. The second ploughing occurs in April or May and the third one also in May, followed by the final ploughing in the fall after the first rainfall.





Όταν πάλι το σαλιγκάρι ανεβαίνει από τη γη στα δέντρα, ζητώντας προστασία από τη ζέστη, που φέρνουν οι Πληιάδες. Πρέπει ν' ακονίζεις τα δρεπάνια σου και τους υποταχτικούς σου να κεντρίζεις για δουλειά. Μην αποζητάς τους ήσκιους και τον πρωινό ύπνο όταν φθάσει η ώρα του θερισμού την εποχή που ο ήλιος ψήνει το δέρμα. Τέτοιες στιγμές πρέπει να βιάζεσαι και να κουβαλάς τον καρπό στις αποθήκες, πιάνοντας χαράματα δουλειά, για να έχεις το βίός σου ασφαλισμένο.

(Ησιόδου, Έργα και Ημέραι, στ. 571-581)

Σωρός στο αλώνι : το γέννημα

Ο υλικός πλούτος της οικογένειας αλλά και της κοινότητας, εμφανίζεται ως ένας τεράστιος σωρός από σιτάρι στην άκρη του αλωνιού. Έχει χαραγμένο πάνω του ένα σταυρό για να έχει την προστασία του Θεού και των υπερκόσμιων δυνάμεων, αλλά και τη σφραγίδα του δεκατιστή, που προστατεύει τα συμφέροντα των εγκόσμιων δυνάμεων. Ο δεκατιστής, ο αγροφύλακας, ο ιερέας, αποσπούσαν απ' αυτό το σωρό για λογαριασμό τους το δέκατο, το τέταρτο, οι αλωνιαραίοι (βαλμάδες), οι θεριστάδες, ο παπάς, ο νεωκόρος, ο δραγάτης, ο βουκόλος, ο γύφτος του χωριού το δικό τους μερίδιο. Το μερίδιο του σίκου σ' αυτή τη διανομή, είναι αυτό που θα περισσέψει στο αλώνι από το στάρι και θα μεταφερθεί στο αμπάρι του οπιτιού.

Μέτρηση του καρπού

Αν κάποιος γεωργός ήθελε να μετρήσει εμπειρικά πόσο σιτάρι έκανε έβαζε το φτυάρι στη μέση του σωρού και εύρισκε το ύψος του. Το μέτρηση γίνεται και με τα πόδια: μετρούν πόσα πόδια είναι γύρω-γύρω ο σωρός και υπολογίζουν. Μετρούσαν επίσης με το μισοκούβελο (δοχείο χωρητικότητας 12 οκάδων). Μόλις τελείωνε το αλώνισμα ερχόταν ο δεκατιστής(σούμπασης) με τη βούλα σφραγίδα, ντάμκα και βούλωνε το σωρό για να μη γίνει απάτη.

Piling up on the threshing floor: the crop

"The material wealth of the family and the community in general appears as a great pile of grain on the edge of the threshing floor. It has a cross carved on top of it to ensure God's protection, in other words the protection of the supernatural, but it also bears the seal of the tithe collector, who protects the interests of secular powers. The tithe collector, the field guard, the priest, they all kept a tenth of the crop for themselves; a quarter went to the threshers, the harvesters, to the preacher, the church warden, the keeper of the field, the cowherd, the smith (gypsy) their own share. That which is left on the threshing floor from this distribution represents the share of each household and will be carried to the granary of the house.

Measuring the crop

After the threshing if the farmer wanted to measure his crop he would stick the shovel in the middle of the pile gathered on the threshing floor and measure its height. The farmers could measure the crop from the perimeter of the pile as well, by walking around it and counting their steps. Measuring units were also used, such as a container with a capacity of 12 okes (1 oke=2,82 lbs), "misokouvelo". After the procedure was over the tithe collector, "dekatisis", would seal the pile with his seal to stop any attempts of cheating.



ΤΑΣ

Άρτος - Ψωμίον - Ψωμίν

Ο άρτος, και ήδη από τον 2ον π.Χ. αιώνα ψωμίον - ψωμίν, αγοράζοταν καθημερινά ως καθαρός ή ρυπαρός ή πιτυρίας ή πιτυρίτης. Ο καθαρός άρτος των αρχαίων, το καθαρόν ψωμίον των βυζαντινών και το σημερινό απλά καθαρίο είναι ψωμί από καθαρό κοσκινισμένο αλεύρι σιταρένιο.

Ο ρυπαρός άρτος των αρχαίων δεν είναι άλλος από τον κιβαρόν ή κιβαρίτην άρτον ή κιβαρόν ψωμίν των Βυζαντινών είναι ο σημερινός σμιγός ή σμιγάδι, μιγαδερό ή μαύρο ψωμί, το οποίο παραδοσιακά κατανάλωναν οι πτωχότερες τάξεις. Επίσης ο απαλός άρτος των αρχαίων δεν είναι άλλος από τα απαλά ψωμιά των Βυζαντινών και το σημερινό απαλό ή μαλακό ψωμί. Αλλά και μια σειρά άλλων ειδών άρτους, που έπαιρναν το όνομά τους από την περιεκτικότητά τους σε αλεύρι σίτινο, κριθαρένιο ή άλλου δημητριακού καρπού ή ψυχανθούς, όπως ο σεμιδαλίτης (σεμιδάλλινος, σιμιγδαλένιος, αφράτος), κριθαρίτης ή κέχρινος, από βρώμη ή βίκο ή ρεβύθι κ.ά. συναντούμε στην ύστερη αρχαιότητα και το Βυζάντιο (Φ. Κουκουλέ, Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, τ. Ε', εν Αθήναις 1952, σ. 20-23).

"Artos" - "Psomion" - "Psomii" (Bread)

There were two types of bread, "Artos" -known as "psomi" or "psomion" from as early as the 2cd century BC, that could be purchased daily: the pure ("katharos") and the unpure ("ryparos", "pityrias", "pityritis") kind. The first is made of pure, sifted, wheat flour, while the latter is what today is known as whole-wheat bread and was traditionally consumed by the less affluent social classes. Another type of bread that existed in ancient Greece and Byzantium, and still exists today is the soft bread. In late antiquity and Byzantium we also have several other kinds of bread named after the grains they consisted, wheat, barley, oats, semolina, millet, rye, tare or chickpeas. (F. Koukoules, Life and Culture of Byzantium, v. 5, Athens 1952, pp. 20-23)



Το ψωμί στον κύκλο του ανθρώπου

Το ψωμί χρησιμοποιείται ευρύτατα στα τρία στάδια της ζωής του ανθρώπου. Οι τρόποι της χρήσης αυτής ανταποκρίνονται στις γενικότερες αντιλήψεις και δοξασίες του λαού. Έτσι στο προσκέφαλο της λεχώννας για σαράντα ημέρες τοποθετείται ένα κομματάκι ψωμιού για να εξυδερθευθούν τα κακοποιά δαιμόνια που απειλούν την υγεία της (και τη ζωή της). Στην τσέπη του γαμπρού ή του λουσιμένου, όταν βγαίνει από το σπίτι τοποθετείται κομμάτι ψωμιού, ως δυναμικό αλεξίπτριο και φυλαχτό. Με την αντίληψη αυτή σχετίζεται και η προτροπή των γονιών προς το παιδί τους: "φάε τη μπουκιά να μην σου πάρει κανείς άλλοσ τη δύναμη σου". Το ψωμί εκτός από ένζυμο παρασκευάζεται και άζυμο με τη μορφή πίτσας, κουλούρας ή σταχτοκουλούρας. Οι πίτσες πολλές φορές αναπληρώνουν την έλλειψη ψωμιού στο τέλος της εβδομάδας. Ψήνονταν συνήθως στο τηγάνι, στο ταψί ή στην πλάκα της γωνιάς του τζακιού. Την ίδια ανάγκη διατροφής καλύπτουν και τα παξιμάδια (διπυρίτης άρτος), συνήθως από κριθαρένιο αλεύρι, αλλά και σιτάρι για να καλύψουν ανάγκες κυρίως των ταξιδιωτών, ναυτικών, μαστόρων αλλά και των ζωμάχων για πολλούς συχνά μήνες.



Το ψωμί στον κύκλο του χρόνου

Τα λατρευτικά - τελετουργικά ψωμιά, όπως της Πρωτοχρονιάς, τα γαμήλια και τα πρόσφορα παρασκευάζονται με "καθάρσιο" σιταρένιο αλεύρι, μωρωδικά και ζάχαρη.

Bread used for worship or on special occasions, such as New Year's, weddings and offers to the church, is made with "pure" wheat flour, spices and sugar.

Ψυχοῦδια: αρτιδία, τα οποία προσφέρονται στα μνημόσυνα και τις κηδείες. Πίτσες: κομμάτια από ψωμιά, πάντα σε μονό αριθμό, τα οποία κατασκευάζονται ειδικά και προσφέρονται στις κηδείες των νέων αντί για κόλλυβα. Πρεβέντες παρηγοριάς: άρτοι, οι οποίοι προσφέρονται στην οικογένεια του νεκρού από τους στενούς συγγενείς του στις συλλυπητήριες επισκέψεις

"Psychoudia": small round loafs of bread offered at memorial services and funerals. "Pittes": pieces of bread specially prepared and always odd numbered, distributed at funerals of younger people in place of the usual offerings of boiled grains. Consolation "preventes": offered to the relatives of the deceased when people visit the to offer their condolences.





ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΣ - ΧΟΡΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ
ΔΑΦΙΚΛΕΪΔΕ
"Η ΔΑΔΙΩΤΙΚΗ ΞΕΤΙΑ"

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΕΡΕΥΝΑΣ - ΚΕΙΜΕΝΑ:

Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη
Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας

ΜΟΥΣΕΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ - ΕΡΕΥΝΑ - ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ:

Λούιζα Καραμδάκη
Ιστορικός της τέχνης, μουσειολόγος (Κ.Ε.Ε.Λ.)

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ:

Μαρία Γεωργιάδου - Νικόλαος Μίχος
Αρχιτέκτονες

ΤΟΠΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ:

Δημήτρης Βασιλείου
Πρόεδρος του Λαογραφικού - Χορευτικού Συλλόγου

Ανθή Πράσσου - Πανουργιά
Μέλος του Λαογραφικού - Χορευτικού Συλλόγου

Ευστάθιος Πανουργιάς
τ. Πρόεδρος του Λαογραφικού - Χορευτικού Συλλόγου

ΕΦΑΡΜΟΓΗ:

 **ARCHITECTONOFILIA**
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΟΦΙΛΙΑ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΕΛΑΓΙΣΤΩΝ ΚΑΙ ΚΕΡΑΜΕΥΣΕΩΝ