

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ, ΑΡΙΘΜ. 17

ΣΤΕΦ. Δ. ΗΜΕΛΛΟΥ — ΑΙΚ. ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΥΛΙΚΟΣ ΒΙΟΣ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΟΥ
(ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ)

ΑΘΗΝΑ 1983

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΥΛΙΚΟΣ ΒΙΟΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ, ΑΡΙΘΜ. 17

ΣΤΕΦ. Δ. ΗΜΕΛΛΟΥ — ΑΙΚ. ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΥΛΙΚΟΣ ΒΙΟΣ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΟΥ
(ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ)

ΑΘΗΝΑ 1983

ΠΡΟΛΟΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Ἡ ἀνάγκη συντάξεως ἐρωτηματολογίου γιὰ τὸν παραδοσιακὸ ὕλικὸ βίον τοῦ ἑλληνικοῦ λαοῦ προέκυψε ἀπὸ τὴν ἐμπειρία πὸν ἀπέκτησε τὶς τελευταῖες δεκαετίες τὸ Κέντρο Λαογραφίας ἀπὸ τὴ συμμετοχὴ καὶ συμβολὴ του στὶς ἐργασίες καὶ τὴ σύνταξη τοῦ Ἐθνολογικοῦ Ἐπιπέδου τῆς Εὐρώπης καὶ τῶν γειτονικῶν χωρῶν. Ἀπὸ τὴν πρώτη κιόλας στιγμή ἐγίνε ἀντιληπτό ὅτι τὸ Κέντρο, παρὰ τὸ πλουσιώτατο πρᾶγματι ὕλικὸ πὸν διέθετε — πὸν ἦταν ὁμως καὶ ἐξακολουθεῖ νὰ εἶναι ἀσύμμετρα συγκεντρωμένο, ἀφοῦ τὸ μεγαλύτερο μέρος του ἀποτελοῦν ὀρισμένα μόνο εἶδη τῆς δημώδους φιλολογίας (τραγούδια, παραδόσεις, παροιμίες κλπ.) καὶ ἄλλες εἰδήσεις γιὰ ἐκδηλώσεις τοῦ ψυχικοῦ καὶ κοινωνικοῦ βίου τοῦ λαοῦ — δὲν μποροῦσε νὰ ἀνταποκριθῆ πλήρως στὶς ἀπαιτήσεις τῆς πανευρωπαϊκῆς αὐτῆς ἐπιχειρήσεως. Αὐτὸς ἦταν ὁ λόγος πὸν ὤθησε τὸν τότε (1968) διευθυντὴ, καθ. Γ. Σπυριδάκη, νὰ καταρτίσῃ καὶ ἐκτυπώσῃ εἰδικὸ ἀναλυτικὸ ἐρωτηματολόγιο γιὰ τὰ γεωργικὰ ἐργαλεῖα καὶ τὶς ἐθιμικὰς πτυχές, γιὰ νὰ εἶναι μὲ τὸ συμπληρωματικὸ ὕλικὸ πὸν θὰ συγκεντρωνόταν μ' αὐτὸ πλήρης ἢ ἑλληνικὴ συμβολὴ στὴν χαρτογράφηση τῶν πρώτων θεμάτων τοῦ Ἐθνολογικοῦ Ἐπιπέδου τῆς Εὐρώπης, πὸν ἦταν ταυτόχρονα καὶ τὰ πρῶτα θέματα τοῦ Ἐπιπέδου τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφίας.

Ὁ σκοπὸς τοῦ καταρτισμοῦ τοῦ ἐρωτηματολογίου ἐκείνου εὐδοκώθηκε, ἀφοῦ στὰ 4.000 ἀπὸ τὰ 4.500 περίπου ἀντίτυπα πὸν συμπληρώθηκαν ἀπὸ δασκάλους κυρίως τῆς ἐπαρχίας καὶ ἐπιστράφηκαν στὸ Κέντρο ἀποθησαυρίστηκε ἐπαρκέστατο πρᾶγματι ὕλικὸ γιὰ τὴ σύνταξη τῶν χαρτῶν μὲ τὰ παραπάνω θέματα πὸν ἀκολούθησε.

Ἡ ἐνέργεια ὁμως ἐκείνη ἔδειξε ὅτι γιὰ ποικίλους λόγους εἶναι πολὺ δύσκολο, ἂν ὄχι ἀδύνατο, γιὰ τὴν ἑλληνικὴ τουλάχιστον πραγματικότητα, νὰ ἀκολουθηθῆ κάθε φορὰ πὸν προβάλλεται ἓνα θέμα γιὰ χαρτογράφηση ἢ διαδικασία συντάξεως εἰδικοῦ ἐρωτηματολογίου, ἀποστολῆς του, συμπληρωσεῶς του κλπ., παρὰ τὸ ὅτι ὁ τρόπος αὐτὸς συλλογῆς ὕλικου ἔχει καθιερωθῆ μὲ ἐπιτυχία, ὅπως φαίνεται, σὲ ἄλλες εὐρωπαϊκὰς χώρες (*Fragebogen*). Ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος τὸ παραδοσιακὸ ὕλικὸ ὑποχωρεῖ καὶ ἐξαφανίζεται καθημερινὰ μὲ γεωμετρικὴ πρόοδο, πρᾶγμα πὸν σημαίνει ὅτι, ἂν δὲν εἶναι ἤδη πολὺ ἀργά, πάντως εἶναι κατεπεύγουσα ἢ ἀνάγκη περισυλλογῆς καὶ μελέτης του.

Ἡ πρακτικὴ ἀνάγκη λοιπὸν νὰ συνταχθῆ ἓνα ἐνρύτερο ἐρωτηματολόγιο γιὰ τὸν παραδοσιακὸ ὕλικὸ βίον τοῦ ἑλληνικοῦ λαοῦ, ὅπως τὸ παρὸν, ἀντὶ γιὰ

ειδικότερα κατά περίσταση, πού και αυτά δὲν ἀποκλείονται ἀνάλογα μὲ τὶς ἀπαιτήσεις τῆς ἔρευνας, εἶναι προφανής.

Ἡ ἐξέταση τοῦ βίου αὐτοῦ ἔχει ἀπὸ κάθε ἄποψη ἐπικίνδυνα καθυστερήσει. Οἱ πῶ πολλοὶ ἀπὸ τοὺς συλλογεῖς λαογραφικῆς ὕλης εἶναι ἀσφαλῶς ἐλάχιστοι ἐνημερωμένοι γιὰ τὴν σπουδαιότητά του, τὴν εὐρύτητα τῶν ἐπὶ μέρους θεμάτων του, τὸ δὲ ὕλικὸ πὺν ὑπάρχει μέχρι σήμερα δημοσιευμένο και ἀδημοσίευτο ἔχει γιὰ τὸν μεγαλύτερο τουλάχιστον ὄγκο τῶν περιπτώσεων τυχαῖα περίπου συλλεχθῆ, ἀφοῦ ἔγινε χωρὶς τὴ βοήθεια ἀναλυτικῶν ἐρωτηματολογίων, πὺν καθοδηγοῦν τὸν συλλογέα και τὸν ἐρευνητὴ εὐρύτερα. Εἶναι ἀγαθὴ συγκυρία ὅτι στὸν εὐρωπαϊκὸ χῶρο και εἰδικότερα στὰ πλαίσια τῶν ἐργασιῶν τοῦ Ἐθνολογικοῦ Ἐπιμελητηρίου τῆς Ἐυρώπης ἐπικρατεῖ ἡ τάση νὰ ἐξετάζονται θέματα κυρίως ἀπὸ τὸν ὕλικὸ βίον.

Τὸ ἐρωτηματολόγιο αὐτὸ εἶναι ὅσο γίνεται λεπτομερὲς και ἀναλυτικὸ, χωρὶς αὐτὸ νὰ σημαίνει ὅτι ἐξαντλεῖ ἀπὸ ἄποψη ἐρωτήσεων τὰ θέματα στὰ ὁποῖα ἀναφέρεται. Ὁ προσεκτικὸς και φιλότιμος συλλογέας πὺν ἐνεργεῖ ἐπιτόπια ἔρευνα και ἀπὸ τὸν ὁποῖο δὲν θὰ ἔλειπε βέβαια και κάποια ἄσκηση γιὰ τὸ σχετικὸ ἔργο, θὰ ἔχη πολλὰ ἀκόμη νὰ παρατηρήσει και νὰ σημειώσῃ μὲ δικὴ του πρωτοβουλία. Τὴν ἔρευνα ἐνδιαφέρει ἡ ἐπισήμανση και τῆς πῶ μικρῆς και ἀσήμαντης λεπτομέρειας, ἡ ὁποῖα βέβαια θὰ ἦταν πολλὲς φορὲς ἀδύνατο νὰ προβλεφθῆ, ἀφοῦ τέτοιες λεπτομέρειες ἀπὸ τὴ φυσικὴ ζωὴ τοῦ ἀνθρώπου ὑπάρχουν ἄπειρες.

Ὅπως φαίνεται καθαρὰ ἀπὸ τὸν τίτλο και τὴ γενικώτερη μορφή τοῦ ἐρωτηματολογίου, ἐδῶ ἐνδιαφέρει κυρίως ὁ παραδοσιακὸς τρόπος ἀσκήσεως τοῦ ὕλικου βίου. Αὐτὸ ὅμως δὲν σημαίνει ὅτι ὁ συλλογέας δὲν πρέπει νὰ συλλέξῃ λεπτομερεῖς πληροφορίες, μὲ ἀκριβεῖς χρονικοὺς μάλιστα προσδιορισμοὺς, ἂν εἶναι δυνατό, γιὰ τὸν τρόπο και τὰ στάδια μὲσω τῶν ὁποίων ἔχομε φθάσει στὴ σύγχρονη ἐξελιγμένη μορφή. Ἐὰν ἀναφερθῆ γιὰ παράδειγμα τὸ ἄροτρο, πὺν παλαιότερα ἦταν ξύλινο, ἔπειτα ξύλινο και σιδερένιο ἐν μέρει, κατόπιν σιδερένιο, γιὰ νὰ ἀντικατασταθῆ ἀπὸ τὸ σύγχρονο τρακτέρ, ἢ οἱ τροφές, πὺν ἀπὸ παλαιὲς παραδοσιακὲς μὲ ἐλάχιστη χρῆση κρέατος ἔχουν ὑποστῆ πολλὲς ἀλλαγὲς σὲ ποσὸ και ποιὸν ἀπὸ τὴν ἐπίδραση τῶν προσφύγων τῆς Μ. Ἀσίας στὸ λαϊκὸ διαιτολόγιο, ἀπὸ τὴν ἀλματώδη ἄνοδο τοῦ βιοτικῶ ἐπιπέδου τὰ τελευταῖα μετὰ τὸν β' παγκόσμιον πόλεμον χρόνια, πὺν ἐξασφαλίζει ἀφθονία μέσων και δυνατοτήτων ἀποκτήσεώς τους, κ.ἄ. Πρέπει δηλ. νὰ δοθῆ ἡ εἰκόνα τῆς ἐξελίξεως και νὰ παρουσιασθῆ τὸ ὕλικὸ, κατὰ τὸ δυνατό, ὅχι σὰν νεκρὸ μουσιακὸ εἶδος ἀλλὰ σὰν ζωντανὴ δημιουργία, πὺν ζῆ και κινεῖται μέσα σὲ ἓνα περιβάλλον φυσικὸ, κοινωνικὸ κλπ., ἀπὸ τὸ ὁποῖο δὲν εἶναι ἀποκομμένο.

Ὅπως εἶναι γνωστὸ, μὲ τὸ σπίτι, τὸ γεωργικὸ βίον, τὴν ποιμενικὴν ζωὴ κ.ἄ. συνδέονται πολλὰ ἔθιμα (τὸ σπίτι π.χ. εἶναι κέντρο λατρείας και ὁ γεωργικὸς και ποιμενικὸς βίος ἔχουν πολλὰ λατρευτικὰ κ.ἄ. ἔθιμα), ἀλλὰ τὰ θέματα

αὐτὰ ἔχουν καλυφθῆ περιορισμένα καὶ γιὰ τὸ τέτοιο ὕλικό ἔχει σὲ ἰκανοποιητικό ὅπωςδήποτε βαθμὸ περισυναχθῆ καὶ γιὰ τὰ θέματα αὐτὰ ἀντιμετωπίζονται πολὺ ἀναλυτικὰ στὰ Ζητήματα Ἑλληνικῆς Λαογραφίας τοῦ καθ. Γ. Α. Μέγα, πὺν ἔχει ἐκδώσει ἐπίσης τὸ Κέντρο Λαογραφίας. Στὸ ἐρωτηματολόγιο ἐξ ἄλλου ἔχουν περιληφθῆ μερικὰ ἐρωτήματα καὶ στοιχεῖα ἀπὸ τὸν ἐπαγγελματικὸ κυρίως βίο, τὰ ὁποῖα θὰ μπορούσε κανεὶς νὰ κατατάξῃ στὴ λαϊκὴ κυρίως τέχνη. Βέβαια τὸ νὰ διαχωρισθῆ μὲ βεβαιότητα, σὲ ὁρισμένες ἰδίως περιπτώσεις, τί ἀνήκει στὴ λαϊκὴ τέχνη καὶ τί στὸν ὕλικό βίο εἶναι ὄχι σπάνια σχεδὸν ἀδύνατο. Ὅπωςδήποτε ἔχει καταβληθῆ προσπάθεια νὰ ἀντιμετωπισθοῦν τὰ διάφορα π.χ. ἀντικείμενα ὡς χρηστικά. Ἐξετάζεται δηλ. κυρίως ἡ διαδικασία κατασκευῆς καὶ διαθέσεώς τους κ.ἄ. καὶ ὄχι ἡ αἰσθητικὴ τους ἀξία.

Γιὰ τὴν πληρέστερη διασάφηση τῶν σχετικῶν ἐρωτημάτων καὶ γιὰ νὰ βοηθηθοῦν ἔτσι οἱ συλλογεῖς, παρατίθεται πολὺ συχνὰ ὑπὸ τύπο παραδειγμάτων ὕλικό ἀπὸ εἰδικές μονογραφίες ἢ ἀπὸ ἐκδεδομένες καὶ ἀνέκδοτες χειρόγραφες συλλογές¹, πὺν μὲ κανένα ὁμως τρόπο δὲν πρέπει νὰ παρασύρῃ καὶ ἀποτρέψῃ τὸ συλλογέα ἀπὸ τὸ νὰ ἐπιχειρήσῃ νὰ συγκεντρώσῃ ὁμοιο ἢ παρόμοιο μὲ τὸ παρατιθέμενο ἀπὸ τὸν ἴδιο ἢ ἄλλο τόπο, ἀφοῦ, ὅπως εἶναι γνωστό, τὰ λαογραφικὰ φαινόμενα παρουσιάζονται πάντοτε μὲ παραλλαγές, πὺν εἶναι ἐνδιαφέρουσες καὶ χρήσιμες, ἔστω καὶ ἂν ἀποκλίνουν ἐλάχιστα ἢ μὴ ἀπὸ τὴν ἄλλη, καὶ πέρα ἀπὸ αὐτὸ τὴ λαογραφικὴ ἔρευνα ἐνδιαφέρει, τελευταῖα μάλιστα πολὺ, ἡ γεωγραφικὴ διάδοση τῶν διαφορῶν ἐκφάνσεων καὶ μορφῶν τῆς λαϊκῆς ζωῆς.

Ἀπὸ τὴ χρήση τῶν παραδειγμάτων ἐπίσης γίνεται σαφές ὅτι πρέπει νὰ ἀποφεύγονται οἱ μονολεκτικὲς ἀπαντήσεις (ναὶ ἢ ὄχι), ἐπειδὴ ὑπάρχει κίνδυνος μ' αὐτὲς νὰ δοθῆ λανθασμένη, ἀνακριβὴς ἢ παραμορφωμένη εἰκόνα τοῦ ὕλικου καὶ ὄχι πλήρης καὶ λεπτομερῆς ἐκθεσὴ του, ὅπως ἀπαιτεῖται.

Γιὰ τὸν ὕλικό βίο εἰδικὰ εἶναι ἀναγκαῖα, ὅπως μὲ τόση ἔμφαση τονίζεται κατ' ἐπανάληψη στὸ ἐρωτηματολόγιο, ἡ γραφικὴ παράσταση (φωτογραφία ἢ ἰχνογράφημα), ἀκόμη καὶ γιὰ πολὺ λεπτομερειακὰ θέματα, πὺν πολλὰς φορὲς εἶναι διδακτικώτερη καὶ ἀπὸ τὴν καλύτερη περιγραφή. Τὸ ὕλικό τῶν παρατιθεμένων εἰκόνων εἶναι κατατοπιστικὸ ἀλλὰ ἐντελῶς ἐνδεικτικὸ καὶ ἀποβλέπει καὶ αὐτὸ στὸ νὰ βοηθήσῃ στὸ ἔργο του τὸ μέσο συλλογέα. Σὲ μὴ ἀφογα ἐπιστημονικὴ μορφὴ θὰ ἔπρεπε νὰ παρατεθῆ βέβαια διαφορετικὰ (τομές, κατόψεις, μὲ κλίμακα κ.ἄ.) ἀλλὰ αὐτό, ἐκτὸς τῶν σχεδὸν ἀνυπέρβλητων δυσκολιῶν πὺν παρουσιάζει, θὰ ἦταν ἴσως εἰς βάρος τῆς πρακτικότητος καὶ τοῦ συλλεκτικοῦ σκοποῦ, στὸν ὁποῖο ἀποβλέπει τὸ ἐρωτηματολόγιο. Ἡ παρατιθέμενη βιβλιογραφία, πὺν εἶναι πλούσια πολλὰς φορὲς ἀπὸ λεπτομερῆ ἰχνογραφήματα,

1. Εἶναι κατατεθειμένες στὸ Κέντρο Λαογραφίας τῆς Ἀκαδημίας (ΚΑ) καὶ στὸ Σπουδαστήριον Λαογραφίας τοῦ Πανεπιστημίου Ἀθηνῶν (ΠΑ).

μπορεί όμως να διδάξη ὅποιον επιθυμῆι να ἐμβαθύνῃ περισσότερο μέχρι ποιῶν λεπτῶν σημείων μπορεί να φθάσῃ πρὸς τὴν κατεύθυνση αὐτή, ὅπως μπορεί να καθοδηγήσῃ μὲ τὰ ἀναλυτικὰ κείμενά της εὐρύτερα τὸν ἐρευνητὴ στὸ ἔργο του. Αὐτὸς εἶναι καὶ ὁ λόγος πὸν ἡ βιβλιογραφία αὐτὴ εἶναι ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος ἡ στοιχειωδῶς βασικὴ καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος ἡ κατὰ τεκμήριο προσιτὴ καὶ στὸ λόγιό της ἐπαρχίας.

Τὸ ἐρωτηματολόγιό ἔχει συνταχθῆι μὲ βάση τὸ ὑπάρχον μέχρι σήμερα ὑλικὸ καὶ ὄχι ὀλόκληρο, πρῶγμα πὸν ἀντανακλᾷ καὶ στὴ μορφή τῶν ἐρωτήσεων. Ἔτσι π.χ. ὑπάρχουν πολλὰς ἐρωτήσεις σὲ παρελθοντικὸ χρόνο, ἐπειδὴ κρίθηκε ὅτι τὸ ὑλικὸ στὸ ὁποῖο ἀναφέρονται δὲν ἐπιβιώνει σήμερα, ἀλλ' αὐτὸ δὲν σημαίνει ὅτι ὁ συλλογέας πρέπει νὰ διστάζῃ νὰ ἐπεκτείνῃ τὴν ἐρευνά του καὶ στὸ ἄμεσο παρὸν, ἐπειδὴ δὲν ἀποκλείεται καθόλου τὸ σχετικὸ ὑλικὸ νὰ ἐπιβιώνῃ τοπικὰ κατὰ ποικίλους τρόπους, ὅμοιο, διαφοροποιημένο ἢ σὲ μιὰ ἐξελιγμένη ἀκόμη καὶ δυσδιάγνωστη μορφή. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ ἴδιο ἰσχύει καὶ γιὰ ἐρωτήματα πὸν ἀναφέρονται στὸ παρὸν, γιατί τὸ ζητούμενο μπορεί νὰ ἔχη πιά ἐκλείψῃ καὶ αὐτὸ θὰ πρέπει νὰ προσεχθῆι καὶ νὰ σημειωθῆι. Εἰδικότερα πολλὰ ἀπὸ τὰ ἐπαγγέλματα ἔχουν ὀριστικὰ ἐκλείψῃ ἴσως πρὸ πολλοῦ. Εἰδήσεις ὅμως γι' αὐτὰ μπορεί ἐπεκτείνοντας τὴν ἐρευνά του νὰ βρῆι ὁ συλλογέας σὲ παλαιὰ δικαιοπρακτικὰ ἢ ἄλλα ἔγγραφα, πὸν σώζονται σὲ ἀρχεῖα, δημόσια ἢ ἰδιωτικά.

Ἡ καταγραφή τοῦ ὑλικοῦ στὸ τοπικὸ γλωσσικὸ ἰδίωμα, ὅσο καὶ ὅπου αὐτὸ εἶναι δυνατό, ἢ σημείωση τοῦ χρόνου συλλογῆς, ἢ ἐπιλογή τῶν κατάλληλων πληροφοριοδοτῶν, τῶν ὁποῖων πρέπει νὰ ἀναφέρεται τὸ ὄνομα, ἢ ἡλικία, ὁ τόπος καταγωγῆς, τὸ ἐπάγγελμα, οἱ γραμματικὲς γνώσεις, οἱ εὐρύτερες δραστηριότητες κ.ἄ., εἶναι καθήκον καὶ ὑποχρέωση κάθε συλλογέα, πού, ἂς ξαναειπωθῆι, μὲ λεπτομερέστατες καὶ ἀκριβέστατες περιγραφὰς καὶ εἰκονικὰς παραστάσεις πρέπει νὰ ἀποβλέπῃ σὲ ὅσο γίνεται πῶς σαφῆ ἐκθεση τῶν πραγμάτων, ἀπαραίτητη προϋπόθεση γιὰ τὴν πλήρη χαρτογράφηση καὶ μελέτη τους.

Στὴ διόρθωση τῶν τυπογραφικῶν δοκιμῶν βοήθησε κατὰ τρόπο θετικὸ κυρίως ὁ συντάκτης τοῦ Κέντρου Παναγιώτης Καμηλάκης. Στὸν ἴδιο συντάκτη ὀφείλονται μερικὲς συμπληρωματικὲς ἐρωτήσεις καὶ παρατηρήσεις, πὸν ἔχουν περιληφθῆι στὰ κεφάλαια τοῦ ἐπαγγελματικοῦ κυρίως βίου, καθὼς καὶ ἡ σύνταξη ἀπὸ τὸν ἴδιο βίό τῶν ἐπὶ μέρους κεφαλαίων, πὸν περιλαμβάνονται στίς σελ. 277-284 καὶ 285-294.

Πολλὰ ἀπὸ τὰ ἰχνογραφήματα ἔχουν σχεδιασθῆι μὲ βάση δυσπρόσιτο φωτογραφικὸ ὑλικὸ κατὰ πρῶτο λόγο ἀπὸ τὸ συντάκτη-μουσικὸ τοῦ Κέντρου Γ. Ἀμαργιανάκη καὶ κατὰ δεύτερο ἀπὸ τὴ συντάκτρια Αἰκατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη.

Α'. ΚΑΤΟΙΚΙΑ

Ι. ΟΙΚΙΣΜΟΣ

1. **Όνομασία οικισμού** (παλαιά και νέα), χρόνος και λόγοι ιδρύσεώς του. Σχετικές παραδόσεις και ειδήσεις. Π.χ. τὰ χωριά Κουτσοχεράδος (Νάξος), Κρουσώνας (Κρήτη), Μενετές (Κάρπαθος), Σαχτούρια (Κρήτη) κλπ. ώνομάσθησαν ἔτσι ἀπὸ σχετικά ἐπεισόδια κατὰ τὴ διάρκεια πειρατικῶν ἐπιδρομῶν. Τὰ χωριά Σωτηριάνικα καὶ Παπαδιάνικα Λακωνίας πῆραν τὸ ὄνομά τους ἀπὸ ὁμώνυμες οἰκογένειες.

2. **Έκταση καὶ πληθυσμὸς** (παλαιότερα-σήμερα). Μεταναστεύσεις τῶν κατοίκων πρὸς τὸ ἐξωτερικὸ (πότε καὶ ποῦ;). Πρὸς τὸ ἐσωτερικὸ, πρὸς τὰ ἀστικά κέντρα ἢ πρὸς ἄλλους γεωργικὸς οἰκισμοὺς ἢ βιομηχανικὲς μονάδες ὑπαίθρου ("Ἄσπρα Σπίτια Βοιωτίας, Πτολεμαῖδα κ.ἄ.).

3. **Θέση οικισμού** (παραλιακός, μεσογειακός, πεδινός, ὄρεινός).

4. **Παράγοντες** ποὺ ἐπέδρασαν στὴν ἐκλογή τοῦ χώρου καὶ τὴ διαμόρφωση τοῦ οἰκισμού.

α') Ἐδαφολογικοὶ (ἔδαφος εὐφορο, ἄγονο, πετρῶδες, ἀμμῶδες, σεισμογενὲς κ.ἄ.),

β') Κλιματολογικοὶ (βροχές, ξηρασία, χιόνια, ἄνεμοι, ψῦχος, ζέστη),

γ') Ἱστορικοὶ (δουλεία, πειρατεία, ληστεία, μετανάστευση, ἀπελευθέρωση κ.ἄ.),

δ') Κοινωνικοοικονομικοὶ (τσιφλίκια, ἐλευθεροχώρια κλπ.),

ε') Ἐπαγγελματικοὶ (ἀσχολίες τῶν κατοίκων-προϊόντα: βοσκοί, γεωργοί, ψαράδες, βιοτέχνες-σιτάρι, λάδι, κρασί, καπνός, βαμβάκι κ.ἄ.),

ς') Διάφοροι: π.χ. καταστροφὲς ἀπὸ φυσικὰ φαινόμενα (σεισμοί, πλημμύρες κ.ἄ.).

5. **Τύπος οικισμού.**

α') Μονοκεντρικὸς (μονοπολικός, συγκεντρωτικός): ἀμφιθεατρικός, κυκλικός, ἀσύμμετρος κ.ἄ.,

β') Πολυκεντρικὸς (κατὰ συνοικίες),

γ') Μὲ γραμμικὸ κέντρο (κατὰ μῆκος παραλίας, ποταμῶν, δρόμων κλπ.),

δ') Κατὰ συστάδες (π.χ. Δυτ. Ἰκαρία).

6. Έσωτερική διάρθρωση. Έχει δημιουργηθῆ με βάση κάποιο σχέδιο (πολεοδομικό) ἢ κατὰ τὶς ἀνάγκες τοῦ καθένα; Λόγοι ποὺ ἐνδεχομένως ἐπέδρασαν σ' αὐτὸ (ἀσφάλεια, ἔδαφος, κλίμα κ.ἄ.).

α') Συνοικίες (ὄνομα, θέση, πληθυσμός).

β') Ρυμοτομία (δρόμοι κεντρικοί, τῆς «γειτονιάς», καλντερίμια, σοκάκια, στοές, καμάρες). Π.χ. στὸ Μανδράκι τῆς Νισύρου «τῆς τύφλας τὸ ρυμίδι» εἶναι δρομάκι πλάτους 80 ἐκ. (Γ. Α. Μέγας, Εἰσαγωγή εἰς τὴν Λαογραφίαν, 1972², σ. 113). Στὴ Θήρα τὸ κατάστρωμα τῶν δρόμων ἦταν λιθόστρωτο γιὰ δυὸ λόγους: γιὰ τὴν ἄρτια κατασκευὴ καὶ ἀντοχὴ στὴν κυκλοφορία καὶ γιὰ τὴν περισυλλογὴ τοῦ νεροῦ τῆς βροχῆς (Ι. Ν. Κουμανούδης, 1960, σ. 31). Δενδροφύτευση δρόμων, τρόποι φωτισμοῦ δρόμων καὶ δημόσιων χώρων.

γ') Δημόσια κτήρια καὶ θέση τους στὸν οἰκισμό (ἐκκλησία, σχολεῖο, κοινοτικὸ κατάστημα, χάνια (καραβανσαράι, ἀμιλικὸ κ.ἄ.).

δ') Πλατεία, ἀγορά, καφενεῖα. Έχουν σχέση με τὴν κεντρικὴ ἐκκλησία ἢ ὄχι; Ὁ ρόλος τους στὴν κοινωνικὴ ζωὴ (χοροί, πανηγύρια, ἐμποροπανηγύρεις ἐβδομαδιαῖες ἢ ἐτήσιες, ἐκλογές, δημοπρασίες, συζητήσεις, περίπατοι κλπ.). Ὁ ρόλος τοῦ ἀλωνιοῦ στὴν κοινωνικὴ ζωὴ τοῦ χωριοῦ. (Χοροστάσι, γιὰ τὴ συγκέντρωση γυναικῶν, νυχτέρια κλπ.).

ε') Ἐπικοινωνία μεταξύ τῶν σπιτιῶν.

ς') Ὑδρευση (ὕδραγωγεῖο, βρύσες, πηγάδια, δεξαμενές κ.ἄ.). Πῶς γίνονταν ἡ ὕδρευση παλιότερα; Ὁ ρόλος τῆς βρύσης ἢ τοῦ πηγαδιοῦ στὴ ζωὴ τοῦ οἰκισμοῦ. Διακανονισμὸς τῆς σειρᾶς γιὰ τὴν ὕδρευση. Σχετικὲς διενέξεις. Ἔθιμα ποὺ σχετίζονται με τὴ βρύση ἢ τὸ πηγάδι τοῦ χωριοῦ (προσκύνημα ἀπὸ τὴ νύφη, φίλημα τῆς βρύσης ἢ τοῦ πηγαδιοῦ τὴν Πρωτοχρονιά κ.ἄ.). Παραδόσεις σχετικὲς με τὴ βρύση (νεράιδες, τὸ νερὸ ποὺ κοιμᾶται κλπ.).

ζ') Ἀποχέτευση.

η') Νεώτερες προσθήκες, ἐπέκταση τοῦ οἰκισμοῦ (παλαιὰ καὶ νέα συνοικία).

θ') Κατανομὴ τοῦ πληθυσμοῦ (ἔχει κάθε οἰκογένεια δικό της σπίτι, αὐλή, κῆπο κλπ. ἢ ὄχι;).

ι') Ταξικὴ κατανομὴ τοῦ πληθυσμοῦ (γειτονιά τῶν προυχόντων, τῶν πλουσίων, τῶν τεχνιτῶν, τῶν φτωχῶν κλπ.).

ια') Τσιφλίκι (διάρθρωση σὲ σχέση με τὰ ἐλευθεροχώρια-κεφαλοχώρια).

ιβ') Χῶρος ὅπου συνήθως κατασκηνώναν οἱ γύφτοι ἢ ἐνδεχομένως ἄλλοι πλανόδιοι ἐπαγγελματίες.

ιγ') Χῶρος προορισμένος γιὰ ἐτήσιες ἐμποροπανηγύρεις (παζάρια) καὶ ἐβδομαδιαῖες ἀγορές. Σχετικὲς ἐγκαταστάσεις. Εἰδικὸς χῶρος γιὰ ζωοπανηγύρεις.

ιδ') Σφαγεῖα.

7. Ὀχύρωση (ένδεχομένως). Π.χ. κάστρα, τείχη, πύργοι, υπόγειες στοές, κρυψώνες. Ἐκλογή φυσικά ὀχυρῆς θέσεως. Τοπωνύμια σχετικά με τὴν ὀχύρωση τοῦ οἰκισμοῦ (*Κάστρο, Παλιόκαστρο, Πύργος, Καστέλλι, Φραγκοκάστελλο, Βίγλα, Γουλὰς, Κουλὲς κ.ἄ.*). Παραδόσεις καὶ εἰδήσεις γιὰ τὴν ὀχύρωση τοῦ οἰκισμοῦ ἢ τὴν καταστροφή του ἀπὸ ἐπιδρομὲς πειρατῶν, ληστῶν κλπ. Π.χ. στὸ Λαγῶλι Γόρτυνος Ἑρακλείου Κρήτης τὰ σπίτια ἐπικοινωνοῦσαν με ὀπὲς (ξετρύπια), γιὰ νὰ ἀλληλοβοηθοῦνται οἱ κάτοικοι σὲ περιπτώσεις ἐπιδρομῆς τουρκικῶν ἀποσπασμάτων (ΚΛ, χφ. 2819, σ. 4). Μήπως οἱ ἐξωτερικοὶ τοῖχοι τῶν ἀκραίων σπιτιῶν τοῦ οἰκισμοῦ ἦταν συνεχόμενοι καὶ χωρὶς παράθυρα, ἔτσι πὺ νὰ ἀποτελοῦν μικρὸ τεῖχος; (Χίος, Ἀλόνησος κ.ἄ.). Μικρὰ παράθυρα καὶ πόρτες στὸ ἰσόγειο σπιτιῶν, πολεμίστρες, ζεματίστρες γιὰ λόγους ἀμυντικούς. Ἰδιωτικὰ ὀχυρωματικὰ κτίσματα. Π.χ. οἰκογενειακοὶ πύργοι τῆς Μάνης, ὁ Γουλὰς τοῦ Δελένδα στὴ Θήρα, πυργόσπιτα στὸ Πήλιο κ.ἄ. Δημιουργία οἰκισμῶν ἐξω ἀπὸ τείχη (βαρόσια). Πότε δημιουργήθηκαν καὶ λόγοι πὺ συντέλεσαν στὴ δημιουργία τους. (Παρέλευση τοῦ κινδύνου ἀπὸ ἐχθρικές ἐπιθέσεις, αὐξηση πληθυσμοῦ κλπ.).

8. Νεκροταφεῖο. Θέση (κοντὰ σὲ παραλία, πέρα ἀπὸ ρεματιά), ἀπόσταση ἀπὸ τὸν οἰκισμό, προσανατολισμός. Κοινοτικά (ἐνοριακὰ) καὶ οἰκογενειακὰ νεκροταφεῖα. Ἰδιόκτητοι τάφοι. Περιγραφή τῶν τάφων, τῶν σταυρῶν κλπ., καταγραφή ἐπιγραμμάτων, στίχων κ.ἄ., πὺ ἀναφέρονται στὸ νεκρὸ ἀνάλογα με τὴν ἡλικία του, τὸ φύλο του, τὸ ἐπάγγελμά του, τίς συνθήκες τοῦ θανάτου του καὶ γενικώτερα τίς ἀντιλήψεις γιὰ τὸ θάνατο. Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες. Σὲ ποιὸν ἄγιο εἶναι ἀφιερωμένη ἢ ἐκκλησία τοῦ νεκροταφείου; (π.χ. ἄγ. Ἀθανάσιος, ἄγ. Ταξιάρχες, ἄγ. Ἀπόστολοι κ.ἄ.).

9. Μύλος (νερόμυλος, ἀνεμόμυλος, ζωοκίνητος μύλος), ἐλαιοτριβεῖο, νεροτριβή, φούρνος, βαφεῖα, ταμπακόμυλος, μπαρουτόμυλος κ.ἄ. ἐργαστήρια καὶ σχέση τους με τὸν οἰκισμό.

10. Ἀγροικίες (καλύβια, ἐξοχικά, κατάμερα, στανοτόπια κ.ἄ.) ἐξω ἀπὸ τὸν οἰκισμό. Θέση καὶ ἀπόσταση ἀπὸ τὸν οἰκισμό. Λόγοι ἰδρύσεώς τους (γιὰ τὴν ἐξυπηρέτηση τῶν κατοίκων τὸν καιρὸ τῆς συγκομιδῆς τῶν καρπῶν, γιὰ τὴ χρησιμοποίησή τους τὸ καλοκαίρι ἢ τὸ χειμῶνα κλπ.). Τρόποι καὶ ὕλικά κατασκευῆς. Βασικὸς ἐξοπλισμός τους. Ἐξέλιξή τους σὲ ὀργανωμένους οἰκισμοὺς (γιὰ λόγους τουριστικούς, ἔλλειψη κινδύνων κλπ.).

11. Μοναστήρια. Θέση καὶ ἀπόσταση ἀπὸ τὸν οἰκισμό. Περιγραφή τους. Παραδόσεις σχετικὲς με τὴν ἰδρυσὴ τους, τὰ κτήματά τους, τὴν ἐνδεχόμενη καταστροφή τους κλπ. Σχέσεις τῶν μοναστηριῶν με τὸν οἰκισμό. Τὸ μοναστήρι ὡς αἰτία δημιουργίας οἰκισμοῦ (παροχὴ ἐργασίας στὰ κτήματα τοῦ μοναστηριοῦ (κολλῆγοι, ἡμερομίσθιοι, μισακάρηδες), ὀχύρωση τῶν κατοίκων στὸ μο-

ναστήρι σὲ περίπτωση ἐχθρικής ἐπιδρομῆς, συνδρομὴ σὲ περιπτώσεις σιτοδείας, ἐλεημοσύνη πρὸς τοὺς φτωχοὺς). Διενέξεις μεταξύ τῶν κατοίκων τοῦ οἰκισμού καὶ τῶν μοναχῶν γιὰ θέματα συνόρων, καταπάτηση μοναστηριακῶν κτημάτων, φθορὰ μοναστηριακῶν καλλιεργειῶν ἀπὸ βοσκούς κλπ.

12. Ἀρχαιολογικοὶ χώροι κοντὰ ἢ μέσα στὸν οἰκισμό. (Ἀρχαῖα καὶ μεσαιωνικά κτίσματα, τείχη, τζαμιά, λουτρά (χαμάμ), κρῆνες, εὐρήματα διάφορα). Σχετικὲς παραδόσεις.

13. Ὁριοθέτηση (σύνορα, τερμόνια κ.ἄ.), τρόπος καθορισμοῦ τῶν περιοχῶν τῶν οἰκισμῶν:

α') φυσικά ὄρια (ρεύματα, κορυφογραμμές, δέντρα, «ριζιμιὰ» πέτρα, φορὰ τῶν νερῶν, θάλασσα, λίμνη κλπ.),

β') τεχνητὰ ὄρια (παράχωμα κάρβουνων σὲ καθορισμένα σημεῖα, χάραξη σταυροῦ σὲ «ριζιμιὰ» πέτρα ἢ σὲ δέντρο, εἰκόνημα, σωρὸς ἀπὸ πέτρες κ.ἄ.). Π.χ. σὲ ἔγγραφο τῆς τουρκοκρατίας ὀρίζονται ὡς ἐξῆς ὄρια περιφέρειας: «Ἀπὸ τὸν κρημνόν, τὸν εὐρισκόμενον ἄνωθι τοῦ ποταμοῦ τοῦ ὀνομαζομένου Κυριακῆ μέχρι τῆς τοποθεσίας Κυργιακιά ἐκεῖθεν διὰ τοῦ δέτου μέχρι τῆς «σταυρωμένης πέτρας»... ἐκεῖθεν μέχρι τῆς πλατειᾶς πέτρας... ἐκεῖθεν μέχρι τῆς «ριζιμιᾶς πέτρας»... καὶ ἐκεῖθεν καταλήγει εἰς τὸ χεῖλος τῆς θαλάσσης» (Νικ. Σ. Σταυρινίδης, Μεταφράσεις τουρκικῶν ἱστορικῶν ἐγγράφων ἀφορώντων εἰς τὴν ἱστορίαν τῆς Κρήτης 1 (1657-1672), 1975, ἀρ. 370, σ. 270 κέξ.). Σὲ καθορισμὸ τῶν συνόρων τοῦ χωριοῦ Κουκουβίστα (Καλοσκοπὴ) Φωκίδας ὁ ἀγὰς τῆς περιοχῆς συμβούλεψε νὰ χώσουν κάρβουνα σὲ μερικὰ σημεῖα πάνω στὰ ὄρια μὲ τὰ γειτονικά χωριά, πράγμα ποὺ ἀναφέρθηκε καὶ στὴ γραπτὴ ἀπόφασή του (Γεώργ. Χασιακός, Ἱστορικά καὶ λαογραφικά τῆς Κουκουβίστας (Καλοσκοπῆς) Φωκίδος, 1968, σ. 15).

Βεβαιώσεις τῶν ἀρχῶν, ἀποφάσεις δικαστηρίων, πωλητήρια ἔγγραφα, ταπιά, συνορλεμέδες κλπ. ποὺ σχετίζονται μὲ τὰ ὄρια, παράθεση ἔγγραφων.

Διαφωνίες-ἀμφισβητήσεις σχετικὲς μὲ τὰ ὄρια. Ποῦ κατέφευγαν στὶς περιπτώσεις αὐτὲς οἱ κάτοικοι τοῦ χωριοῦ (στὶς τουρκικὲς ἀρχές, στὸ Πατριαρχεῖο;). Σχετικὲς ἀποφάσεις. Δωροδοκία τῶν ἀρμοδίων ἀρχῶν. Π.χ. σὲ ἔγγραφο ἀναφέρεται ὅτι «...οἱ κάτοικοι τοῦ χωρίου Γουῖβες, ἐπαρχίας Πεδιάδος [Ἡρακλείου] ἐνάγουσι τὸν Μουσταφᾶ ἀγᾶν ἐπὶ τῷ λόγῳ ὅτι ἀγοράσας παρὰ τοῦ Δημοσίου τὴν... Περικτερᾶ Μονὴν κατέλαβε καὶ τοὺς ὑπ' αὐτῶν καλλιεργουμένους ἀγρούς των. Ἀποστέλλεται ἐπὶ τόπου ὑπάλληλος τοῦ ἱεροδικείου, ὅστις κατόπιν ἐξετάσεως διαφόρων μαρτύρων προερχομένων ἐκ τοῦ χωρίου Ἀρχάνες, προέβη εἰς τὸν καθορισμὸν τῆς περιοχῆς τῶν Γουβῶν...» (Νικ. Σ. Σταυρινίδης, ὁ.π., 2 (1672-1694), ἀρ. 757, σ. 181). Ἡ Ἀράχοβα Λακωνίας εἶχε συνοριακὲς διαφορὲς μὲ τὰ Βέρβαινα καὶ τὶς Κερασιῆς καὶ πολλὰς συμπλοκὰς εἶχαν γίνεῖ στὰ σύνορά τους, ὥσπου κατέφευγαν στὴν τουρκικὴ κυβέρνησι

καὶ ζήτησαν νὰ πάη Τοῦρκος γεωμέτρης νὰ καθορίσῃ τὰ σύνορα. Ὁ γεωμέτρης ἀποστάλθηκε «ἀλλ' ὁ... Μαυριάς καίτοι ἐπιμελῶς κατεσκοπεύετο ὑπὸ τῶν εἰς θέσιν Ἁγίος Γεώργιος Κάμπου συνελθόντων ἀντιπροσώπων τῶν ἄλλων χωριῶν, κατώρθωσε νὰ δωροδοκῆσῃ τὸν Τοῦρκον θέσας ἐντὸς τοῦ δοχείου, δι' οὗ ἔπινεν οὗτος, ὡς καὶ ἐντὸς τῆς κριθῆς τοῦ ἵππου του ἀρκετὴν ποσότητα χρημάτων καὶ οὕτω ὠρίσθησαν τὰ ἔτι καὶ νῦν ὑπάρχοντα ὄρια τῆς Ἀραχόβης» (Φ. Κουκουλές, Οἰνουντιακά, 1908, σ. 38-39).

Παραβίαση συνόρων καὶ συνέπειες (συρράξεις μεταξὺ γειτονικῶν χωριῶν, ἀφορισμὸς τοῦ χωριοῦ, πὺ ἔκανε τὸ ἀδίκημα κ.ἄ.). Ἀντιλήψεις γιὰ τὰ σύνορα τῶν χωριῶν (μαγικὸς προστατευτικὸς κύκλος). Τί πιστεύεται γι' αὐτὰ καὶ τί ἐνέργειες θρησκευτικοῦ ἢ μαγικοῦ χαρακτῆρα γίνονται καὶ μὲ ποῖο σκοπὸ; Π.χ. ἴδρυση ἐξωκκλησιῶν ἢ προσκυνηταριῶν, φύτευση καὶ «ὑψωμα» δέντρων κατὰ μῆκος τῶν συνόρων, θυσίες, περιάροση, περιφορὰ εἰκόνων κατὰ τὴ διάρκεια κάποιας γιορτῆς (σὲ τί ἀποβλέπουν;). Παραδόσεις γιὰ ἀγίους ποὺ προστατεύουν τὸ χωριὸ κρατώντας τὶς ἀρρώστιες καὶ τὶς θεομηνίες ἔξω ἀπὸ τὰ σύνορα τοῦ χωριοῦ, μαγικὲς πράξεις στὰ σύνορα χωριοῦ γιὰ τὴν ἀποδίωξη ἀρρώστιας ἢ γιὰ τὴν προστασία τοῦ χωριοῦ ἀπ' αὐτή. Π.χ. στὰ σύνορα τῶν χωριῶν Ἑλληνοχώρι καὶ Καρωτῆ, κοντὰ στὸ Διδυμότειχο, ἀνοίχθηκε τὸ 1922 ὁπῆ ἀπ' ὅπου πέρασαν οἱ κάτοικοι τοῦ Ἑλληνοχωρίου, γιὰ νὰ ἀπαλλαγοῦν ἀπὸ τὴ γρίπη (Γ. Α. Μέγας, Μαγικὰ καὶ δεισιδαίμονες συνήθειαι πρὸς ἀποτροπὴν ἐπιδημικῶν νόσων, ΕΛΑ 5-6 (1943-44), σ. 32-33). Ἐνταφιασμὸς νόθου, «βρυκολακισμένου» νεκροῦ ἀπὸ ἐπιδημίες (χολέρα, λῶβα, λέπρα κ.ἄ.) ἔξω ἀπὸ τὰ σύνορα, προκειμένου νὰ ἀπομακρύνουν τὴ θεία τιμωρία (στὴν περίπτωση τοῦ νόθου) ἢ τὸν κίνδυνον ἀπὸ τὸ χωριό.

14. Ἐπικοινωνία μέσα στὸν οἰκισμὸ καὶ ἔξω ἀπὸ αὐτὸν μὲ ἄλλους οἰκισμοὺς καὶ ἀστικὰ κέντρα (δρόμοι, γεφύρια, ποτάμια, θάλασσα κλπ.), ὀνομασίες δρόμων καὶ γεφυριῶν (*Βλαχόστρατα, Τρανὴ Στράτα, Μαρμαρόστρατα, τὸ Γεφύρι τοῦ Μανόλη, τῆς Ἄρτας* κλπ.). Μέσα καὶ τρόποι γιὰ τὸ πέρασμα ποταμῶν (μονόξυλα, κινητὲς γέφυρες, καρούλια κ.ἄ.). Μεταφορὰ ξυλείας μὲ τὸ ρεῦμα τοῦ ποταμοῦ. Ἄλλοι τρόποι ἐπικοινωνίας μέσα καὶ ἔξω ἀπὸ τὸν οἰκισμὸ (κτύπημα καμπάνας, σφυρίγματα, ἄναμμα φωτιᾶς, τηλέγραφος, τηλέφωνο κλπ.). Σχέσεις γειτονικῶν ἢ καὶ ἀπομακρυσμένων οἰκισμῶν μεταξὺ τους (κοινὰ πανηγύρια, ἀνταλλαγὲς προϊόντων κλπ.).

II. ΣΠΙΤΙ

1. Γενικά.

α') Ὀνοματολογία (*σπίτι, κονάκ', γωνιά* κ.ἄ.). Τί ἐννοεῖ ὁ χωρικὸς μὲ τὸν ὄρο «σπίτι»; (τὸ οἰκοδόμημα, τὸ νοικοκυριό, τὴν οἰκογένεια, ὅλα μαζί;)

Οικόπεδο πάνω στο οποίο χτίζεται το σπίτι (τόπος, σπιτότοπος, σπιτοκαθιοιά, περιοχή). Προσανατολισμός. 'Από τί εξαρτάται (από το έδαφος, το κλίμα;) Π.χ. στην Κάρπαθο «ό προσανατολισμός είναι πάντα ανατολικός ή έτσι ώστε να βλέπη τους νότιους ανέμους (τους κάτω καιρούς) και όχι το δυτικό άνεμο (τόν μπονέντη)» ('Ελ. Λειμών-Τρεμπέλα, Το λαϊκό καρπάθικο σπίτι, Θεσ/νίκη 1970, σ. 15).

β') Χρονολογία ανέγερσεως και ένδεχομένως έπισκευών και προσθηκών.

γ') Χτίστες και τεχνίτες. Είναι ντόπιοι ή ξένοι; 'Από πού και γιατί ήλθαν στο χωριό; Μήπως ανήκουν σε συντεχνίες (εσνάφια);

δ') Ποιοι έδιναν το σχέδιο του σπιτιού, μήπως αυτόδίδακτοι αρχιτέκτονες;

ε') Ποιά τάξη διατήρησε την παραδοσιακή τέχνη οίκοδομήσεως περισσότερο χρόνο και για ποιους λόγους; Οικονομική και κοινωνική κατάσταση γενικότερα των ιδιοκτητών, παλαιότερα και τώρα.

ς') 'Αλλοίωση των παραδοσιακών μορφών του σπιτιού. Χρησιμοποίηση παλαιότερων υλικών και μορφών οίκοδομήσεως σε νεώτερα κτίσματα, είσαγωγή στοιχείων και μορφών από το έξωτερικό (Δυτ. Ευρώπη, Αίγυπτο κλπ.), από τους μετανάστες, έπιδράσεις γενικά ξένων προτύπων. 'Από πότε χρησιμοποιείται το σίδηρο και από πότε τα τζάμια;

ζ') 'Εσωτερική διάρθρωση του οίκισμου. Περίοπτη θέση για τα σπίτια των πλουσίων (άρχοντικά). Σπίτια των φτωχών (παρακατιανά) ή των κολλήγων.

η') Τί προσέχει ο χωρικός κατά την ανέγερση του σπιτιού, τη λειτουργικότητα των χώρων (έξυπνέτηση της οικογένειας, αποθήκευση των προϊόντων, στάβλιση των ζώων), την αισθητική έντύπωση (καλλιτεχνική εμφάνιση, διακόσμηση), την οίκοδομική παράδοση, όλα τα παραπάνω;

2. Οίκοδομική.

α') Οίκοδόμοι (βλ. 'Επαγγέλματα).

β') Οίκοδομικά υλικά.

1. Πέτρα (μαρμαρόπετρα, σιδερόπετρα, άθασόπετρα κ.ά.). Πηλός (είδη χώματος: κοκκινόχωμα, άσπρόχωμα), πλίνθοι (τρόπος κατασκευής και προμήθειάς τους), ξύλα (τρόπος προμήθειας, τόπος και χρόνος κοπής), καλάμια κλπ. Πώς αντιμετωπίζεται στην οίκοδομική ή έλλειψη ξυλείας (κατασκευή θόλων και δώματος ή χωρίς δώμα, όπως π.χ. στη Θήρα);

2. Ποιά υλικά είναι ντόπια και ποιά όχι; Ποιοι χρησιμοποιούν τα ντόπια;

3. Ποιοι μεταφέρουν τα υλικά;

4. 'Υπάρχουν προλήψεις ή έθιμα που σχετίζονται με το χρόνο προμήθειας των υλικών; (π.χ. τα ξύλα της στέγης δέν κόβονται με χασοφεγγαριά). Μήπως όρισμένη έποχή κοπής των ξύλων συντελεί στην άνθεκτικότητά τους;

5. Ἀλληλοβοήθεια κατὰ τὴ συγκέντρωση τῶν ὑλικῶν (ξέλαση, μιντάτι, γιοῦτος, δανεικαριά, ἀργατιά κ.ἄ.). Π.χ. στὸ Παλαιοχώρι Σιράκου «στὸ χτίσιμο ἐνὸς σπιτιοῦ... , σὰν προσκαλέση τοὺς χωριανούς ὁ νοικοκύρης, ἔρχονται ἐκεῖνοι πρόθυμα γιὰ δουλειά. "Ἄλλος τὴν πέτρα, ἄλλος τὸ σπάσιμο, ἄλλος τὸ κουβάλημα...» (ΚΛ, χφ. 2747, σ. 30-31, 1963).

6. Σύνδεση τῶν ὑλικῶν μεταξύ τους (μὲ πηλό, μὲ ἀσβέστη, μὲ πορσελάνη, μὲ τσιμέντο κ.ἄ.).

7. Ἡ χρησιμοποίηση ὀρισμένων ὑλικῶν ἔχει σχέση μετὰ τὸ ὕψος τῶν τοίχων, μὲ τὴν ἀνθεκτικότητά τους κλπ., μὲ τὴ δημιουργία καλύτερων συνθηκῶν διαβιώσεως;

8. Ἐπιχρίσματα (ἀσβέστης καὶ χῶμα, κοπριά βοδιῶν). Μήπως γίνεται μερικὴ ἐπίχριση ἐξωτερικὰ ἢ δὲν γίνεται ἐπίχριση;

9. Χρησιμοποιεῖται εἰδικὸ χῶμα γιὰ τὴν ἐξωτερικὴ ἐπάλειψη ὡς προστατευτικὸ ἀπὸ τὴ βροχή; Ἀπὸ ποῦ τὸ προμηθεύονται;

10. Ἀπὸ πότε ἔχει εἰσαχθῆ ἢ χρῆση τοῦ τσιμέντου;

11. Χρησιμοποιεῖται πισσόχαρτο γιὰ τὴν ἐπικάλυψη τῆς στέγης;

12. Κατασκευάζονται στέγες ἀπὸ τσίγκο, ἀμιαντοτσιμέντο καὶ γιατί;

γ') Οἰκοδομικὰ ἐργαλεῖα.

1. Χτιστῶν (σφυρί, μυστρί, στάθμη, ἀλφάδι κ.ἄ.).

2. Ξυλουργῶν (πριόνι, σκεπάρνι, πλάνη κ.ἄ.).

3. Βοηθῶν-ἐργατῶν (φτυάρι, τσαπί, πηλοφόρι, κουβάς γιὰ τὴ μεταφορά τοῦ πηλοῦ κ.ἄ.).

4. Διάφορα (σκαλωσιές, τροχαλίες κ.ἄ.). Παράθεση φωτογραφιῶν καὶ σχεδιαγραμμάτων.

δ') Οἰκοδομικὲς ἐργασίες.

Τρόπος θεμελιώσεως στὰ διάφορα ἐδάφη (ἄνοιγμα θεμελιῶν: βάθος, πλάτος, γέμισμα). Ἔθιμα ποὺ σχετίζονται μὲ τὴ θεμελίωση. Γίνεται θυσία ζώου (ἀρνιοῦ, πετεινοῦ κ.ἄ.), πότε ἀκριβῶς καὶ μὲ ποιά τελετουργία; Γίνεται ἀγιασμός; Τί τοποθετεῖται στὰ θεμέλια (ἀγιασμός, ἀβγά τοῦ Πάσχα, χρήματα, λουλούδια ἐπιταφίου κ.ἄ.) καὶ ποῦ ἀκριβῶς (στὴ δεξιὰ γωνία ἢ κάτω ἀπὸ τὸ κατώφλι;); Κατόρυξη (στοίχειωμα) σκιᾶς ἀνθρώπου στὰ θεμέλια. Συμπόσιο κατὰ τὴ θεμελίωση. Σχετικὲς πρὸς τὸ θεμέλιωμα τοῦ σπιτιοῦ παραδόσεις καὶ δοξασίες. Παράδειγμα: Στὴν Ἰκαρία προσέχουν ἡ ἡμέρα τῆς θεμελιώσεως νὰ εἶναι «Δευτέρα, Τετράδη ἢ Παρασκευή. "Ὅταν βάλωμε νὰ θεμελιώσωμε, ὁ νοικοκύρης θὰ φέρῃ τὸν παπὰ νὰ κάμῃ ἀγιασμό. Μετὰ θὰ βάλῃ ὁ χτίστης μερικὲς πέτρες στὸ θεμέλιο καὶ θὰ βάλωμε στὶς τέσσερις γωνιὲς τοῦ σπιτιοῦ ἀπὸ ἓνα μπουκαλάκι ἀγιασμό νὰ τὰ χτίσωμε μέσα στὸν τοῖχο. Τὴν ἡμέρα αὐτὴ ὁ νοικο-

κύρης θὰ σφάζη μιὰ κατσίκια νὰ φᾶνε οἱ μαστόροι καὶ οἱ 'πουργοὶ» (ΚΛ, χφ. 2449, σ. 355).

ε') Τοιχοδομία.

1. Πάχος τοίχου ἀνάλογα μὲ τὸν ὄροφο (ἀκριβεῖς διαστάσεις).
2. Ὑψος.
3. Πῶς ἐξασφαλίζεται ἡ στερεότητα τοῦ τοίχου (παρεμβάλλονται ξύλα κατὰ μῆκος, ξυλοδεσιά, ἢ κάτι ἄλλο; (εἰκ. 1 καὶ 2).
4. Πῶς γίνεται τὸ οἰκοδόμημα ἀνθεκτικὸ στὶς σεισμικὲς δονήσεις;
5. Πῶς προστατεύονται οἱ τοῖχοι ἀπὸ τὴ βροχὴ καὶ τὴν ὑγρασία;
6. Διακοσμοῦνται ἐξωτερικὰ (στὶς γωνίες, τὴν κορυφή, τὸ μέσο);
7. Πῶς λέγονται οἱ κατὰ μῆκος καὶ κατὰ πλάτος πλευρὲς τοῦ σπιτιοῦ; (π.χ. στὴ Σύμη οἱ κατὰ μῆκος λέγονται μακρυνάρια κ' οἱ κατὰ πλάτος προσκεφαλάδια).
8. Ἀσπρίζονται οἱ τοῖχοι; Ἄν ναί, νὰ παρατεθῆ τὸ σχετικὸ γλωσσικὸ ὕλικὸ (γαλαχτίζω, ἀσβεστοῶνω, σιουρμπετώνω, παλαμίζω). Πότε γίνεται τὸ ἄσπρισμα; (Χριστούγεννα, Πάσχα, σὲ ἄλλες ἐορτές, σὲ ἀκανόνιστα χρονικὰ διαστήματα;) Γίνεται γιὰ λόγους αἰσθητικῆς, καθαριότητος ἢ ὑγιεινῆς (αἰγαλαχτίσματα) στὶς ἐπιδημίες; Μήπως ἀποφεύγονταν ἐνδεχομένως τὸ ἀσβέστωμα γιὰ λόγους ἀσφαλείας; Π.χ. γιὰ τοὺς λόγους αὐτοὺς στὴ Θήρα τὰ σπίτια καὶ οἱ ναοὶ παρέμειναν μὲ τὴ φυσικὴ ἀπόχρωση τῶν οἰκοδομικῶν ὕλικῶν.

3. Μέρη τοῦ σπιτιοῦ.

α') **Στέγη.** 1. Γενικὰ (στέη, στεγή, σκεπή, δῶμα κ.ἄ.). Ὀνοματολογία τῶν μερῶν τῆς στέγης (εἰκ. 3 καὶ 4). Ἀπὸ τί ξύλο εἶναι τὰ δοκάρια τῆς στέγης καὶ γιατί; Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὸν ἀριθμὸ τῶν ξύλων καὶ τὸ χρόνο τῆς κοπῆς τους (μονὸς-χασοφεγγαριά). Ποιοὶ κατασκευάζουν τὸ σκελετὸ τῆς στέγης; (μαραγκοί, ξυλουργοί;) Σχετικὸ γλωσσικὸ ὕλικὸ (τσάτισμα, τσιατίζω, σκεπάζω). Ἀλληλοβοήθεια κατὰ τὴν κατασκευὴ τῆς στέγης. Παράδειγμα: Στὴν περιοχὴ Σητείας τῆς Κρήτης ἡ στέγη κατασκευαζόταν κατὰ τὴν Κυριακὴ ἢ ἄλλη ἐορταστικὴ ἡμέρα μὲ τὴ δωρεὰν συμπαράσταση φίλων καὶ συγγενῶν (Γ. Ν. Αἰκατερινίδης, 1969-72, σ. 32).

Πῶς προφυλάγονται οἱ τοῖχοι ἀπὸ τὰ νερὰ τῆς στέγης; Ὑδρορρόη (ρεύτης, κἀναλος, ἀστρέχα κ.ἄ.). Τρόπος κατασκευῆς. Ἐπιδιόρθωση τῆς στέγης (ἔεσερμα, ρόδωμα, ξανάνωσμα κ.ἄ.). Ἐθίμα κατὰ τὴν ἀρχὴ καὶ τὸ τέλειωμα τῆς κατασκευῆς τῆς στέγης.

2. **Εἶδη στέγης:** α') Ἐπίπεδη (δῶμα). Πῶς στηρίζεται; (μὲ καμάρα, μὲ δοκοὺς). Ὀνοματολογία τῶν διαφόρων μερῶν τῆς ἐπίπεδης στέγης (τράβες, μεσιάς, φιαλώματα, παταγιόλες κ.ἄ.). Τί χῶμα χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴν ἐπίστρωση τῆς στέγης; (πάσπαρος παττελιά, λεπιδόχωμα, μπολέττα κ.ἄ.).

Ἰδιότητες τοῦ χῶματος (ἀδιάβροχο;). Ἐπίστρωση (κύλισμα τοῦ χῶματος μὲ τὸν κύλινδρο). Κύλινδρος, κόπανος (περιγραφή-φωτογραφίες). Πῶς συγκρατεῖται τὸ χῶμα; (μὲ γεῖσο, εἴσωμα, ἀκροδῶματα;) Μέτρα γιὰ νὰ εἶναι ἡ στέγη ἀδιάβροχη (ἀλάτισμα, κύλισμα μὲ κύλινδρο, κοπάνισμα κλπ.). Μέτρα γιὰ τὴν ἀποχέτευση τοῦ νεροῦ (ὕδρορροή). Χρησιμοποίηση τῆς ὕδρορροῆς γιὰ λόγους αἰσθητικούς. Πῶς ἀντιμετωπίζεται τυχὸν «φούσκωμα» τῆς στέγης ἀπὸ τὴ βροχή; Προστίθεται κατὰ καιροὺς χῶμα; Ἀντικαθίσταται ἡ στέγη λόγῳ τοῦ ὑπερβολικοῦ βάρους; Κάθε πότε γίνεται αὐτό;

Πῶς λέγεται ὁ πάνω ἀπὸ τὴ στέγη ἀκάλυπτος χῶρος (ἀέρας); Ποιοὶ λόγοι ὑπαγορεύουν τὴν κατασκευὴ ἐπίπεδης στέγης; (ἔλλειψη κατάλληλων ὑλικῶν γιὰ ἄλλο εἶδος στέγης, λόγοι αἰσθητικοί, παραδοσιακοί).

Χρησιμοποίηση τῆς στέγης γιὰ διάφορες γεωργικὲς καὶ οἰκιακὲς ἐργασίες (ἀποξήρανση καρπῶν, ἄπλωμα ρούχων, ὕπνος τῆς οἰκογένειας τὸ καλοκαίρι).

β') Ἐπικλινῆς (σαμαρωτή, γερητή, μονόροιχτη, μονόπλατη, σπίτι μονοκέραμο, σπίτι μὲ δυὸ πανιά, μὲ τρία πανιά κλπ.). Ὀνοματολογία τῶν μερῶν τῆς ἐπικλινοῦς στέγης. Ὑλικά κατασκευῆς (κεραμίδια, πλάκες, χόρτο, χῶμα κ.ἄ.). Λόγοι χρησιμοποίησέως τους (πρόχειρο ὑλικὸ στὴν περιοχὴ -καιρικὲς συνθήκες). Τρόπος κατασκευῆς τῆς στέγης. Συγκράτηση τῶν κεραμιδιῶν ἢ τῶν πλακῶν. Ὑδρορροή (ἀστρέχα, κἀναλος, σταλαμίδα). Πῶς λέγεται ἡ πέτρινη προεξοχὴ στὸ σημεῖο συναντήσεως τῶν τοίχων καὶ τῆς στέγης; (γροπίδα, ἀετός). Πῶς λέγεται τὸ μεταξὺ τῶν δοκῶν τῆς στέγης κενό; (π.χ. στὰ Ἄγραφα χατέλι, στὴν Αἰτωλία κεράνι, στὴ Θεσσαλία νταβάνι). Πῶς ἀξιοποιεῖται; (κρεμοῦν οἱ χωρικοὶ τὰ κρεμμύδια, τὰ σκόρδα, τὸ καλαμπόκι, τὰ σῦκα, τὰ λουκάνικα κ.ἄ. κατὰ τὸν χειμῶνα;)

γ') Θολωτή. Π.χ. Στὴν Ἀνάφη προτιμοῦν τὶς θολωτὲς στέγες ἀπὸ ἔλλειψη ξυλείας. Πῶς κατασκευάζονται; Τί σκοποὺς ἐξυπηρετοῦν;

β') Θύρα. Σὲ ποιά πλευρὰ τοῦ σπιτιοῦ βρίσκεται καὶ γιατί; Βλέπει πρὸς τὸ δρόμο ἢ πρὸς τὴν αὐλή; Εἶναι μονόφυλλη ἢ δίφυλλη; (εἰκ. 5, 6, 7, 8). Μήπως ἀνοίγει ἰδιαίτερα τὸ ἄνω μέρος, γιὰ νὰ μπαίνει τὸ φῶς; (εἰκ. 9, 10). Π.χ. στὰ Μάλια Ἡρακλείου «γιὰ νὰ ἔχη φῶς τὴν ἡμέρα ἔκαναν τὴν πόρτα μὲ παναπόρτι. Ἔτσι κλειοῦσε ἡ μισὴ καὶ τὸ παναπόρτι ἔμενε ἀνοικτὸ» (ΚΛ, χφ. 2868, σ. 5, 1964).

Διαστάσεις (μικροῦ ἢ μεγάλου μεγέθους;). Ποῦ ὀφείλεται τυχὸν τὸ μικρὸ μέγεθος; Στὴ Θράκη π.χ. «γενίτσαρ' διαέρναν στὸν κάμπο κι ἄμα ξαπόμενε κἀνας... ὅπου ἤγγλεπε φέζος, ἐκεῖ πάαιζε. Γι' αὐτὸ τὸ φράζαν τὸ σπὶτ' ὀλόυρα, νὰ μὴ φαίν'ται φέζος. Καὶ τὶς πόρτες τὶς ἔκαναν μικρές, ἄλογο νὰ μὴ χωράη μέσα. Θὰ μπῆς τρεῖς τέσσερις πόρτες, γιὰ νὰ βρῆς ποῦ κάθεται» (Γ. Α. Μέγας, 1969, 34).

Πῶς λέγονται οἱ παραστάδες τῆς θύρας; (παραστάδες, παραστόξυλα,

ὀρθοστάτες). Ἐκ τίνος ὕλικου κατασκευάζονται; (ξύλο, μάρμαρο, πέτρα). Πῶς συγκρατεῖται ἡ θύρα στὸ πλαίσιο; (ὑπάρχει ὀπή, σιδερένιοι κρίκοι). Πῶς κλείνεται ἐσωτερικὰ ἡ θύρα; (μὲ σύρτη, ἀμπάρα, τσάγκαλο) (βλ. εἰκ. 11, 12).

Πῶς κλείνεται ἀπ' ἔξω; (μὲ κλειδαριά, μὲ σύρτη, μὲ εἰδικὰ συστήματα (καταπίδι, κοράκι). Ἐπάρχει ἀσφάλεια; Νὰ γίνῃ λεπτομερῆς περιγραφή καὶ νὰ παρατεθοῦν σχεδιαγράμματα (εἰκ. 13, 14).

Ἐπάρχει ὀπή στὸ κάτω μέρος ἢ δίπλα στὴ θύρα καὶ γιατί; (γιὰ νὰ μπαίνουν καὶ νὰ βγαίνουν οἱ γάτες καὶ οἱ ὄρνιθες) (εἰκ. 15. Δ. Λουκόπουλος, 1925, σ. 9, Ἄριστ. Πασαδαῖος, 1973, σ. 16).

Κατώφλι. Πῶς κατασκευάζεται; Ἀποτελεῖται ἀπὸ μονοκόμματο μάρμαρο; Ἐθίμα καὶ σχετικὲς δοξασίες. Π.χ. ὅταν ἡ νύφη εἰσέρχεται στὸ σπίτι τοῦ γαμπροῦ, ἡ πεθερὰ βάζει τὸ κλειδί τοῦ σπιτιοῦ στὸ κατώφλι, ἀλλὰ καὶ ἡ νύφη ὅταν φεύγῃ ἀπὸ τὸ σπίτι της, στὸ κατώφλι σπάζει ἓνα ποτήρι ἢ πιάτο.

Ἀνώφλι. Πῶς κατασκευάζεται; Εἶναι διακοσμημένο; Ἐχει ἐπιγραφή, χρονολογία, ὄνομα τοῦ ἰδιοκτήτη καὶ τοῦ μάστορα κ.ἄ.; Εἶναι εὐθύγραμμο, τοξωτὸ ἢ ἄλλου σχήματος; (εἰκ. 16, 17, 18). Ἐθίμα καὶ σχετικὲς δοξασίες. Π.χ. σταυρώνουν τὸ ἀνώφλι μὲ τὸ κερί τῆς Λαμπρῆς. Ἡ νύφη ἀλείφει τὸ ἀνώφλι τοῦ νέου σπιτιοῦ της μὲ μέλι, γιὰ νὰ εἶναι γλυκεῖα ἡ ζωὴ της. Ἀνάρτηση στεφάνων Πρωτομαγιάς κλπ.

Ἐπέρθυρο (φανέστρα, φεγγίτης, θυρίδα, φεγγίστρα). Διακόσμηση (διακοσμητικὰ θέματα: ρόδακες, σταυρός, πεντάλφα, ἄνθη, φίδια, πρόσωπα κ.ἄ.) (εἰκ. 19-20).

Ρόπτρο (χέρι, τσοκαλίδι, χερούλι, κατσαμπίδι). Εἶναι ξύλινο ἢ μεταλλικό; Σχῆμα (στενόμακρο, κυκλικό, κεφαλὴ ἢ χέρι ἀνθρώπου) (εἰκ. 21) κ.ἄ.).

Ἐπάρχει στὶς δύο γωνίες τοῦ ἐπέρθυρου ἐντειχισμένο ξύλο ποῦ προεξέχει; (γροθῆ, εἰκ. 11, Δ. Λουκόπουλος, 1925, σ. 10). Σὲ τί χρησιμεύει; (γιὰ νὰ δένουν τὰ ζῶα, γιὰ νὰ κρεμοῦν πρόχειρα διάφορα πράγματα).

Διακόσμηση γενικὰ τῆς θύρας. (Μὲ καρφιά, μὲ ξυλόγλυπτες παραστάσεις κλπ.).

γ') Παράθυρα. Θέση, σχῆμα καὶ διαστάσεις. Ἐχουν ὑαλοπίνακες; Ἄν ναι, ἀπὸ πότε, ἂν ὄχι, τί χρησιμοποιοῦσαν προηγουμένως; Πῶς κλείνονται (μὲ σύρτη, μὲ περάτη); Εἶναι σιδερόφρακτα καὶ γιατί; Πῶς λέγονται τὰ σίδηρα (καφάσι, σιδεριά); (Σὲ πολλὲς περιοχὲς τὰ παράθυρα ἦταν σιδερόφρακτα γιὰ τὸ φόβο Τούρκων, ληστῶν, κλεφτῶν). Ἐπάρχουν ἀνοίγματα ἀθέατα ἀπὸ ἔξω; Ποῦ καὶ γιατί κατασκευάζονται (γιὰ νὰ ἐλέγχεται ὁ δρόμος;); Λείπουν ἐντελῶς τὰ παράθυρα; Ἄν ναι, γιατί; (φόβος Τούρκων, κλεφτῶν, ληστῶν, πειρατῶν, Γ. Α. Μέγας, 1969, σ. 35). Πῶς ἐξασφαλίζεται σ' αὐτὴ τὴν περίπτωσιν ὁ φωτισμός; (ἀπὸ τὴ θύρα, ἀπὸ τὸ φεγγίτη) (εἰκ. 22, 23, 24).

Παραθυρόφυλλα (εἰκ. 25, 26, 27). Τὰ παράθυρα ἔχουν τὸ ἴδιο ἀνοίγμα ἐσωτερικὰ καὶ ἐξωτερικὰ; Μήπως ἐξωτερικὰ εἶναι στενώτερα; Γιατί;

Υπάρχει ξύλινο ἐπιστέγασμα στὸ παράθυρο; (ξώστης, πλάκωμα). Στὸν ἐπάνω ὄροφο τὰ παράθυρα εἶναι μεγαλύτερα καὶ γιατί; Ὑπάρχουν ζωγραφισμένα ψευτοπαράθυρα; Ποῦ βρίσκονται; Τί διακοσμῆσεις φέρουν;

Φεγγίτες: Ὀνομασία (φανέστρα, θυρίδα, φεγγίστρα). Θέση (πάνω ἀπὸ τὴ θύρα, στὴν ὄροφή). Σχῆμα (τετράγωνοι, ἡμικυκλικοί, κυκλικοί, τριγωνικοί). Χρησιμότητα (φωτισμός, ἐξαερισμός, ἐξοδος τοῦ καπνοῦ). Πῶς κλείνονται; Διακόσμηση, διακοσμητικὰ θέματα (εἰκ. 18, 19, 20, 28).

δ') Τοῖχοι. Ἐπιφάνεια τοίχων (ἐσωτερικά). Εἶναι καλυμμένη μὲ ἐπίχρισμα ἢ ὄχι; Πόσο πάχος ἔχει ἢ ἐπικάλυψη; Εἶναι ἀσβεστομένη ἢ χρησιμοποιεῖται γιὰ ἐπίχρισμα χρῶμα καὶ γιατί; (π.χ. κόκκινο, γιὰ νὰ μὴ φαίνεται ἢ «καπνιά»); Πότε ἀσπρίζεται; (Πάσχα, Χριστούγεννα, καλοκαίρι). Διακοσμοῦνται οἱ τοῖχοι μὲ σχέδια καὶ ποιά; Σὲ ποῖο κυρίως δωμάτιο;

Υπάρχει ζώνη μὲ διακοσμητικὸ χαρακτήρα στὸ ὕψος τῆς ὄροφης; Ὑπάρχουν ἐντειχισμένα ἀρμάρια (θυρίδες) γιὰ τὴν ἀποθήκευση διαφόρων πραγμάτων; Πῶς λέγονται (παρθύρες, ντουλάπια κ.ἄ.); Σὲ ποῖο ὕψος τοῦ τοίχου βρίσκονται τὰ ράφια (πουλίτσα, σουβάντζες κ.ἄ.); Οἱ τοῖχοι καλύπτονται κατὰ ἓνα μέρος μὲ ὑφάσματα; Εἶναι ντόπια ἢ τοῦ ἐμπορίου (ὑφαντά, κεντήματα, σταμπωτά); Χῶρος γιὰ τὴν ἀνάρτηση οἰκογενειακῶν φωτογραφιῶν, κάδρων κλπ.).

Ὁ τοῖχος ἐξωτερικά. (Ἐπικάλυψη, ἀσπρισμα, διακόσμηση). Ξύλινοι τοῖχοι, ἐξῶστες, μπαλκόνια (σαχνισιά, κεπέγκια κ.ἄ.) (εἰκ. 29, 30).

Μεσότοιχοι-χωρίσματα: Πάχος, ὕψος. Κατασκευὴ (περιγραφή). Ὑλικά ἀπὸ τὰ ὁποῖα κατασκευάζονται (καλάμια, κονίαμα, ξύλα λεπτά καὶ κονίαμα, πέτρες καὶ κονίαμα, σανίδια) (βλ. εἰκ. 31, 32). Μήπως κατασκευάζονται ὅπως καὶ οἱ ἐξωτερικοὶ τοῖχοι; Ποιὰ ἀνάγκη ἐπέβαλε τὴν προσθήκη μεσοτοιχῶν; (μοίρασμα τοῦ σπιτιοῦ μεταξὺ ἀδελφῶν, ἀλλαγὴ στὴν οἰκογενειακὴ συγκρότηση (βλ. Γ. Α. Μέγας, 26, 1969, σ. 110).

ε') Δάπεδο (καθιό, πάτωμα κ.ἄ.). Ὑλικά κατασκευῆς του:

1. Χῶμα. Γίνεται ἐπίστρωση μὲ ἀσβέστη, κοπριά βοδιῶν, κοκκινόχωμα καὶ πότε; Ἀφαιρεῖται τὸ χῶμα, ὅταν ἀνυψωθῇ ἐξ αἰτίας πολλῶν ἐπιστρώσεων; Π.χ. στὴ Θράκη «ἀλείφοντας ἀλείφοντας γιομόζ'». Γι' αὐτὸ κατὰ μικρὰ διαστήματα ἐπισκευάζεται (Γ. Α. Μέγας, 1969, σ. 20). Ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴν ἐπίστρωση (δοχεῖο νεροῦ, σκούπα, κύλινδρος).

2. Πλάκες. Τοποθετοῦνται τυχαῖα ἢ ὄχι; Συνδέονται μεταξὺ τους καὶ πῶς; Συνδυασμοὶ γιὰ διακοσμητικούς λόγους (π.χ. μαίανδροι, τρίγωνα, κύκλοι, παράλληλες γραμμές).

3. Βότσαλα-ψηφίδες. Σπίτια μὲ βοτσαλωτὸ δάπεδο. Ποιοὶ τὸ κατασκευάζουν; Πῶς γίνεται ἢ ἐπιλογὴ τῶν βοτσάλων; Πῶς γίνεται ἢ ἐπικόλληση; Διακοσμητικὰ θέματα (ἄνθη, πουλιά, γεωμετρικὰ σχήματα κ.ἄ. βλ. εἰκ. 33).

4. Σανίδια. Εἶναι ὁμοίμορφα ἢ ὄχι; Ἀπὸ τί ξύλα κατασκευάζονται;

Χρησιμοποιούνται μόνο στα άρχοντικά; Ἐκείνη ἀπὸ ποιῶν παράγοντες ἐξαρτᾶται τὸ εἶδος τῶν ὑλικῶν; (οἰκονομικὴ κατάστασις ἰδιοκτῆτη, ὑπαρξὴ ἀφθονῆς ξυλείας στὴν περιοχὴ, ὄροφος τοῦ σπιτιοῦ, κλίμα).

ζ') **Ὀροφή** (ταβάνι, μπαγδατί). Φαίνονται τὰ δοκάρια τῆς στέγης ἢ καλύπτονται ἀπὸ σανίδια; Ἐὰν συμβαίη τὸ δεύτερο, πῶς εἶναι τοποθετημένα τὰ σανίδια; Τὰ δοκάρια τῆς ὀροφῆς εἶναι ξύλινοι κατεργασμένοι δοκοὶ ἢ ἀκατέργαστοι; Εἶναι σοβατισμένη ἢ ὀροφή μὲ ἀσβέστη, χῶμα κλπ.; Ἐπιφέρει διακόσμηση; Ποιὰ εἶναι τὰ θέματά της; Εἶναι τὰ ἴδια ἢ παρόμοια σ' ὅλα τὰ σπίτια; Ἐκείνη ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται αὐτό; Ποιοὶ διακοσμοῦν τὴν ὀροφή (ξένοι ζωγράφοι, ξυλογλύπτες κλπ.) Πῶς ἀμείβονται;

Κρέμεται ἀπὸ τὴν ὀροφή κάποιον ἀντικείμενον ἢ γεωργικὰ προϊόντα; (π.χ. δέσμες κρομμυδιῶν, σκόρδων).

ζ') **Ἐστία**. Ὀνομασίες (τζάκι, γωνιά, τσιμινιά, τσιμιά, παρακαμίν', παραγών' κ.ἄ.). Θέσις στὴ μέση τοῦ δωματίου, στὴ μέση τῆς μεγαλύτερης πλευρᾶς του, σὲ μιὰ γωνία, ἔξω ἀπὸ τὸ κυρίως σπίτι (Σύμη). Ἐκείνη ἀπὸ τί κατασκευάζεται ἢ βάση τοῦ τζακιοῦ; (ἀπὸ χῶμα, ἀπὸ χῶμα καὶ ξύλα, ἀπὸ τοῦβλα). Προεξέχει ἀπὸ τὸ δάπεδο; Πόσο; Πῶς λέγεται ὁ χῶρος μπροστὰ ἀπὸ τὴν ἐστία (παραστιά, ποδιά, παρακαμίν'); Πῶς λέγονται τὰ ξύλα ποὺ ἀποτελοῦν τὴν «παραστιά» (παραστιόξυλα);

Ποῦ τοποθετεῖται τὸ σκεῦος γιὰ τὸ μαγεῖρεμα; (σὲ πέτρες, κρέμεται ἀπὸ τὴν ὀροφή μὲ ἀλυσίδα;)

Ἐκείνη ἀπὸ ποῦ βγαίνει ὁ καπνὸς (ἀπὸ καπνοδόχου, διασκορπίζεται στὸ δωμάτιο καὶ βγαίνει ἀπὸ τὸ φεγγίτη;) Ποῦ βρίσκεται ὁ φεγγίτης; Ὀνομασίες τῆς καπνοδόχου (μπουχαρῆς, φ'καρῆς, φουγάρος, τσιμινιά, ἀνηφορὰς (Κρήτη), ἀνεκαπνιά (Κάρπαθος)). Πῶς κατασκευάζεται ἐσωτερικὰ; (μὲ σκαλοπάτια γιὰ νὰ μὴ «κατεβάζη» = καπνίζη ἢ πῶς ἀλλιῶς); Ἐπιφέρουν εἰδικοὶ κτίστες ποὺ κατασκευάζουν καπνοδόχους; Προεξέχει ἀπὸ τὸν τοῖχο καὶ μὲ ποῖο τρόπο; Σὲ τί χρησιμεύει ἢ προεξοχή; Γιὰ τὴν τοποθέτησιν τοῦ λύχνου, τῆς λάμπας; Τί ἄλλο τοποθετεῖται πάνω σ' αὐτή; Ἐπιφέρουν κοντὰ στὴν ἐστία θυρίδες γιὰ τὴν τοποθέτησιν διαφόρων ἀντικειμένων (παραθύρες, ντουλάπια, ἀρμάρια). Πῶς εἶναι κατασκευασμένη ἢ καπνοδόχος πάνω ἀπὸ τὴ στέγη; Εἶναι χτιστή; (μὲ πέτρες, πλάκες ἢ κεραμίδια), εἶναι παλαιὸ πήλινο ἀγγεῖο, ἔχει ἰδιαίτερη καλλιτεχνικὴ μορφή; Ἐπιφέρει τρύπες ἀπὸ ὅπου βγαίνει ἢ ὑποβοηθεῖται νὰ βγῆ ὁ καπνός; Ποιὸς ὁ προσανατολισμὸς της; Τὸ ἐπάνω μέρος περιστρέφεται γιὰ νὰ διευκολύνεται ἢ ἔξοδος τοῦ καπνοῦ (κόκορας, κοκορικός, πετεινὸς κλπ.). Σκεπάζεται ἢ καπνοδόχος γιὰ νὰ μὴ μπαίη νερὸ κλπ. καὶ πῶς;

Ἐπιφέρει καὶ προλήψεις σχετικὰ μὲ τὴν ἐστία. Πίστις στὴν ἱερότητά της. Ἐπιφέρει εἰδικὴ θέσις μπροστὰ σ' αὐτή, ποὺ προορίζεται γιὰ τὸν ἀρχηγὸ τῆς οἰκογένειας; Προσκύνησις ἀπὸ τὴ νύφη τῆς ἐστίας. Περιφορὰ τοῦ νεογνοῦ γύρω ἀπὸ αὐτή. Περιφορὰ ζώων ποὺ ἔχουν ἀγορασθῆ ἢ ἀποκτηθῆ καὶ μπαίνουν πρώτη

φορά στο σπίτι (σκύλοι, γάτες κλπ.). Δοξασίες για τη φωτιά και σχετικές μαντικές συνήθειες.

4. Αύλη. Προσανατολισμός και λόγοι που τον επιβάλλουν. Π.χ. στην "Ιμβρο κατά κανόνα «ή αύλη βρισκόταν στη νότια πρόσοψη του σπιτιού, για να προφυλάγεται με τον όγκο του από τον κύριο βοριά» (Α. Πασαδαΐος, 1973, σ. 23). Βλέπει προς το δρόμο ή βρίσκεται στο έσωτερικό του σπιτιού; Για ποιο λόγο ή αύλη βρίσκεται στο έσωτερικό του σπιτιού; (για να είναι ασφαλισμένο ό,τι βρίσκεται μέσα σ' αυτή, για να μη φαίνονται οι γυναίκες που εργάζονται εκεί, έξ αιτίας της μορφολογίας του εδάφους, όπως π.χ. στην Τήνο κ.ά.). Βρίσκεται στο ισόγειο ή στο ύψος του α' όρόφου έξ αιτίας εδαφικών ανωμαλιών; Είναι περιφραγμένη; Πώς; (με τοίχο κτιστό, με ξύλα, με πυκνόφυλλα ή άγκαθωτά φυτά (μάντρα, τοίχος, φράχτης, σημηντήρι). Πώς λέγεται ολόκληρο το οικόπεδο όπου βρίσκεται το σπίτι; (περιοχή, αλλαγιάς) (Ήπειρ., Θεσσ.). Πώς λέγεται ή αύλοπορτα; (Κάρπαθος: έπορτία, ξώπορτα, ξεπόρτι). Έχει μικρό ή μεγάλο σχήμα; (μεγάλη, για να μπορούν να μπαίνουν στην αύλη τα φορτωμένα ζώα, εικ. 34). Πώς κλείνεται; (με ζεμπερέκι, με μάνταλο;) Έπάρχει ρόπτρο σ' αυτές; Μήπως ή έξώθυρα χτίζεται με υπέρθυρο; Το υπέρθυρο αυτό είναι διακοσμημένο; Στα άρχοντικά υπάρχει οικόσημο της οικογένειας; Μήπως κρεμούν προληπτικά για την βασκανία στην έξώθυρα ή το φράχτη κόκκινο παννί, σκόρδο, πέταλο κ.ά.;

Πώς είναι ή διάταξη των βοηθητικών χώρων (μαγειρείο, φούρνος, στάβλος, άχυρώνας κ.ά.); Γύρω από την αύλη; Κατά μήκος της προσόψεως του σπιτιού; Απομένει ελεύθερος χώρος στην αύλη; Πώς αξιοποιείται; Η αύλη είναι στρωμένη με πέτρες, πλάκες, βότσαλα, χαλίγια, τσιμέντο (σήμερα;) ή όχι; Με ποιό τρόπο έχει γίνει ή επίστρωση;

Είναι ευρύχωρη ή αύλη και γιατί; (για χορούς κατά τις έορτές, για την αποξήρανση καρπών, για διάφορες οικιακές εργασίες: πλύσιμο, άπλωμα, γνέσιμο κ.ά.). Μήπως έχει μικράνει έξ αιτίας προσθηκών στο σπίτι, αλλαγής προσανατολισμού της κ.ά., ή αντίστροφα έχει μεγαλώσει, για να χωρέση τα σύγχρονα γεωργικά μηχανήματα; Έχει κάθε σπίτι δική του αύλη; Μήπως επικοινωνούν έσωτερικά οι αύλές περισσότερων σπιτιών; Ποῦ λείπει ή αύλη; (στα σπίτια των κολλήγων στα τσιφλίκια;)

Έπάρχουν δένδρα στην αύλη; Ποιά προτιμοῦνται και γιατί; Π.χ. μουριά, για τα φύλλα της, που χρησιμοποιούνται για τη έκτροφή μεταξοσκωλήκων). Ποιά αποφεύγονται έξ αιτίας προλήψεων (καρυδιά, συκιά, άκακία κ.ά.); Έπάρχουν «κληματαριές»; Μήπως το καλοκαίρι κατασκευάζουν τεχνητή σκιά; (τσαρδάκι). Έπάρχουν άνθοστοιχίες; (παρτέρια, δράνες, γλάστρες κ.ά.). Κατά ποιό τρόπο είναι διατεταγμένες; Τί λουλούδια φυτεύονται; Ποιά αποφεύγονται (γιασεμί) και γιατί; Μήπως υπάρχει στην αύλη μικρός κήπος για την καλλιέργεια λαχανικών;

III. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

1. Μαγειρείο. Ὀνομασία (*μαγειρείο, κουζίνα, ματζάτο κ.ά.*). Βρίσκεται μέσα στο σπίτι ἢ στην αὐλή; Ἀποτελεῖ προέκταση τοῦ κυρίως δωματίου; Βρίσκεται στο χαγιάτι; Εἶναι ἀπαραίτητο στο σπίτι; Εἶναι εὐρύχωρο; Χρησιμοποιεῖται καί ὡς χῶρος, ὅπου τρώει ἡ οἰκογένεια; Ποῦ βρίσκεται ἡ ἐστία;

Ἐπάρχει νεροχύτης; Εἶναι πέτρινος; Πῶς χύνεται τὸ νερό; Ἐπάρχει δοχεῖο (νιπτήρας;) ἢ εἰδικὴ ἐγκατάσταση; Ἄν δὲν ὑπάρχη νεροχύτης, πλύνουν τὰ πιάτα στην αὐλή;

Ἐπάρχει εἰδικὸς χῶρος γιὰ τὴν τοποθέτηση τῶν πιάτων; Πῶς λέγεται; (*πιατοθήκη, πιατοθέστρα κ.ά.*). Ἐπάρχουν ἄλλα «ράφια» μέσα στο μαγειρείο;

Ἐπάρχει εἰδικὴ θέση γιὰ τὴν τοποθέτηση τοῦ λαγηνιοῦ καὶ ποῦ; (*λαγνοθέστρα, λαγνοστάτης, λιενίκι κ.ά.*). Ποῦ τοποθετοῦν τὸ ψωμί, σὲ εἰδικὸ ράφι, στην καρναλή, ψωμαθούκα; (= δενδρύλλιο μὲ 3 ἢ 4 κλώνους, τοὺς ὁποίους ξεφλουδίζουν, βλ. εἰκ. 35, 36).

2. Φοῦρνος. Ὀνομασία (*ψωμαδιό (Λῆμνος)*). Ποῦ χτίζεται καὶ γιατί; (χτίζεται σὲ ὑπόστεγο, στην ἄκρη τοῦ ἡλιακοῦ, στην αὐλή γιὰ νὰ ἀποφεύγεται ὁ κίνδυνος πυρκαϊᾶς ἢ σὲ ἰδιαίτερο κλειστὸ χῶρο (*φουρνόσπιτο*) (εἰκ. 37, 38, 38α).

Ἐχει κάθε οἰκογένεια δικό της φοῦρνο ἢ ὑπάρχει κοινὸς φοῦρνος γιὰ περισσότερες οἰκογένειες; Πῶς λέγεται; (*ἀνταμ'κός, σιμισιακός, μισιακός κ.ά.*). Μήπως οἱ οἰκογένειες αὐτὲς συνδέονται μὲ συγγένεια; (*κληρονομικὸς φοῦρνος*). Μήπως ὑπάρχει ἓνας φοῦρνος γιὰ ὅλο τὸ χωριό; Σὲ ποιὸν ἀνήκει; (στην Κοινότητα, σὲ ἰδιώτη φούρναρη - ψωμά). Πῶς πληρώνεται ὁ φούρναρης; (*Σητεία: 1-2 κουλοῦρες - κριθαροκουλοῦρες-ἢ μιγαδερὸ ψωμί*). Πῶς ὀρίζεται ἡ σειρά γιὰ τὸ φούρνισμα τοῦ ψωμιοῦ στὸν κοινὸ φοῦρνο; (*Σητεία: ἀπὸ τὴ σειρά παραλαβῆς τοῦ προζυμιοῦ ἀπὸ τὸν ἰδιοκτήτη τοῦ φοῦρνου*). Κάθε πότε ζυμώνει ψωμί ἡ οἰκογένεια (κάθε βδομάδα, κάθε 3-4 μῆνες;); Ἔχουν γιὰ δεύτερη φορὰ ψωμί (*παξιμάδι*); Ἔθιμα ποῦ σχετίζονται μὲ τὸ «φούρνισμα» καὶ τὸ «ξεφούρνισμα» τοῦ ψωμιοῦ. Προλήψεις ποῦ σχετίζονται μὲ τὸ φοῦρνο γενικώτερα.

Κατασκευή. Ποιοὶ τὸν κατασκευάζουν; (*Λῆμνος, οἱ γυναῖκες*). Πῶς κατασκευάζεται; (*περιγραφή*).

Ἐπιπέδη κατασκευῆς (τοῦβλα, πέτρες, κοκκινόχωμα). Ἐπάρχει εἰδικὸ χῶμα ἀνθεκτικὸ σὲ ὑψηλὲς θερμοκρασίες; Πῶς κατασκευάζεται ὁ θόλος τοῦ φοῦρνου καὶ πῶς λέγεται; (*οὐρανός*).

Πῶς κατασκευάζεται ἡ ἐπιφάνεια τοῦ φοῦρνου καὶ πῶς λέγεται; Λεπτομερὴς ὀνοματολογία τοῦ φοῦρνου καὶ τῶν μερῶν του.

Εἶναι μονὸς ἢ διπλός; Τί σχῆμα ἔχει τὸ ἄνοιγμα καὶ πῶς λέγεται; (*στό-*

μα, πόρτα;) Μὲ τί κλείνεται; (μὲ πλάκα ὁμοιόσχημη, μὲ μεταλλικὴ πόρτα μὲ λαβή;) Ἐχει ὁ θόλος ὀπή γιὰ νὰ βγαίνει ὁ καπνὸς (αὐτί); Ποῦ βρίσκεται; Πῶς λέγεται ὁ χῶρος, ὅπου συγκεντρώνουν τὰ κάρβουνα; (Κάρπαθος: ἀνάουρα, στόμα, Νίσυρος: ῥό(δ)α, Κύπρος: λάμνη, ἀβάτζη ἢ ἀποβάθρα). Πῶς λέγεται τὸ κοῖλο μέρος, ὅπου συγκεντρώνουν τὴ στάχτη; (ἀλαουθράκι, σταχτολόος κ.ἄ.).

Καύσιμη ὕλη (ξύλα, ξερόκλαδα, θάμνοι κ.ἄ.). Πῶς φαίνεται ὅτι ὁ φούρνος ἔχει πυρακτωθῆ, ἔκαψε ὁ φούρνος, κάηκε ὁ φούρνος κ.ἄ.; (ἀσπρίζει ὁ οὐρανός του;) Μὲ ποιὸ τρόπο συγκεντρώνουν τὰ κάρβουνα; (μὲ τὸ κιλμπερὶ κ.ἄ.).

Πῶς σκουπίζουν τὴν ἐπιφάνεια τοῦ φούρνου; (μὲ τὴν πάνα, πάνη, πάνιστρο, ἀναβουνί, ἀναουνί;) Ἀπὸ τί κατασκευάζεται; Ἀπὸ χλωρὰ κλαδιὰ δεμένα σ' ἓνα ξύλο, τὸ πανόξυλο; Ἀπὸ πανί; Πῶς λέγεται τὸ ξύλο μὲ τὸ ὁποῖο ἀνακινοῦν τὰ ξύλα καὶ καίονται μέσα στὸ φούρνο; (ὄντραβλιστρο Θεσσαλίας-πανόξυλο).

Ἐργαλεῖα τοῦ φούρνου. Τί τοποθετοῦν κάτω ἀπὸ τὸ ψωμί, γιὰ νὰ μὴ «σταχτώνεται»; (φύλλα καστανιάς, πλατάνου, ἀλεύρι κ.ἄ.). Ὑπάρχει στὸ στόμιο τοῦ φούρνου χῶρος (πεζούλι) γιὰ τὴν τοποθέτηση τῆς πινακωτῆς (κουπποσάνι(δ)ον); (βλ. ζύμωμα). Ποῦ τοποθετεῖται τὸ ψωμί; (σὲ ψωμοπίθαρα, σὲ κάνιστρα, στὴν καρναλή). Ἄν δὲν ὑπάρχη φούρνος, ποῦ ψήνουν τὸ ψωμί; (στὴ γάστρα, στὸ τζεραμί(δ)ιν, στὸ σάτζι).

3. Πηγάδι (λάγκκος, τουλούμπα κ.ἄ.). Θέση στὴν αὐλή, στὸ ὑπόγειο τοῦ σπιτιοῦ (εἰκ. 208). Ἐχει πηγάδι κάθε σπίτι; Τρόποι προσδιορισμοῦ τῶν ὑπογείων πηγῶν. Πῶς ἀντλεῖται τὸ νερό; (μὲ μάγκανο, μὲ ἀλακάτη ἢ ἀλακατούιν = ἀνέμη) (εἰκ. 209 - 210). Λεπτομερειακὴ περιγραφή τῶν ὀργάνων καὶ τοῦ τρόπου ἀντλήσεως μὲ σχετικὲς φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα. Ὑπάρχει προεξοχή στὸ στόμιο τοῦ πηγαδιοῦ; Γιατί; Μήπως ὑπάρχει δίπλα λεκάνη (πέτρινη, κτιστὴ) γιὰ τὸ πότισμα τῶν ζώων ἢ τὸ πλύσιμο; Ἐθιμα, μαντικὲς συνήθειες, παραδόσεις σχετικὲς μὲ τὸ πηγάδι.

4. Πατητήρι (ληνός). Περιγραφή. Θέση μέσα στὸ σπίτι, στὴν ἀποθήκη, στὸ ἀμπέλι κ.ἄ.). Χρήση (γιὰ τὴν ἐκθλιψὴ σταφυλιῶν). Μήπως χρησιμοποιεῖται καὶ γιὰ ἄλλους σκοποὺς, σὰν κρεββάτι, γιὰ τὴν ἀποθήκευση διαφόρων ἀντικειμένων κ.ἄ.; Μήπως ὑπάρχει πατητήρι μόνο στὸ ὑπαιθρο στὶς περιοχὲς τῶν ἀμπελιῶν; (βλ. κεφ. Ἀμπελουργία).

5. Κρύπτη (κρυφώνα, μπίμτσα κ.ἄ.). Ποῦ βρίσκεται; (μέσα στὸ σπίτι, στὸ ὑπόγειο). Σὲ τί χρησιμεύει; (γιὰ τὴ φύλαξη πολύτιμων ἀντικειμένων, χρημάτων, τροφίμων;) Μήπως κρύβονταν τὰ μέλη τῆς οἰκογένειας σὲ περιπτώσεις κινδύνων; Ἐξακολουθεῖ νὰ ὑπάρχη σήμερα;

6. Στάβλος (ἀξάτα, κούρτα (Λήμνος), ντάμ' (Θεσσαλία), ἀχούρι (Μέγαρα), καθοικιά, σταβλί, καθέδρα (Κέα) κ.ά.). Ποῦ βρίσκεται; (στό ἰσόγειο τοῦ σπιτιοῦ, στήν αὐλή, ἔξω ἀπὸ τὸ χωριό;) Ὑλικὰ κατασκευῆς (ἀπὸ πέτρα, πλίνθους, ξύλα, χόρτο κ.ά.). Σχῆμα. Στέγη. Εἶναι εὐρύχωρος; Ἐχει παράθυρα; Ἡ θύρα εἶναι μικρή; Γιατί; Ἐσωτερικὰ ὑπάρχουν χωρίσματα; (μὲ ξύλα, κλαδιά, χτιστὰ κ.ά.). Σταβλίζονται σὲ διαφορετικοὺς χώρους τὰ μεγάλα ζῶα (βόδια, ἄλογα, γαῖ-δούρια κ.ά.) καὶ τὰ μικρὰ (πρόβατα, γίδες κ.ά.); Ποῦ τοποθετοῦνται οἱ ζωοτροφές; (παχνί, φάτνη, παθενή) (ΚΛ, χφ. 775, σ. 24, Πόντος). Περιγραφή. Ποῦ ποτίζονται τὰ ζῶα; (ποτίστρες). Ποῦ βρίσκονται; (στήν αὐλή, στὴ βρύση τοῦ χωριοῦ;) Μήπως διέμεναν μέσα στό στάβλο καὶ ἄνθρωποι; Ποιοί; (οἱ ἐργάτες, οἱ ζευγῖτες, οἱ ὑπηρέτες, «οἱ μαζῶχτρες» κ.ά.). Πότε; (κατὰ τὴν ἐποχὴ τῆς συγκομιδῆς τῶν ἐλιῶν, τῶν σταφυλιῶν κλπ.). Μήπως παλαιότερα ὁ στάβλος ἦταν μέσα στό σπίτι καὶ μεταφέρθηκε στήν αὐλή ἢ ἔξω ἀπὸ τὸ χωριό; Πότε ἔγινε αὐτὸ καὶ γιατί; Ἐπικοινωνεῖ ὁ στάβλος μὲ τὸ κυρίως σπίτι; Σὲ τί χρησιμεύει αὐτό; (γιὰ τὴν εὐκολώτερη περιποίηση τῶν ζώων κατὰ τὸ χειμῶνα);

7. Ἀχυρώνας. Ὀνομασία (ἀχερώνας, ἀθεμωνιά, γυροβόλι, ἀχιρώνα (ἀσελωνάριον (Κύπρος)). Ποῦ βρίσκεται; (κοντὰ στό στάβλο, μέσα στό σπίτι;) Τί ἀποθηκεύουν ἐκεῖ; (ζωοτροφές, ξύλα κ.ά.). Μήπως ἀποτελεῖ τὸν ἀ' ὄροφο τοῦ στάβλου; Στέγη. Μήπως ἔχει τρύπες γιὰ τὴν ἀποθήκευση τοῦ ἀχύρου; (βλ. Γ. Παπαχαραλάμπους, 1968, σ. 37). Μήπως οἱ ζωοτροφές ἀποθηκεύονται στό ὑπαιθρο ἀπὸ ἔλλειψη χώρου; Πῶς γίνεται ἡ ἀποθήκευση αὐτῆ;

8. Ὀрниθώνας (γουμάς, κοτέτσι, κάτοικας, κούρνα, τσοίτη, πουλόμαντρα, ὀρνιθοκέλλι κ.ά.). Ποῦ βρίσκεται; (μέσα στήν αὐλή; πάνω σὲ δένδρα; γιατί;) Ἀποτελεῖ ἰδιαιτέρο οἶκημα ἢ μέρος τοῦ στάβλου; (βλ. εἰκ. 39). Τρόπος κατασκευῆς. Ἀπὸ ποῦ μπαίνουν οἱ ὀρνιθες, γιὰ νὰ «κουρνιασούν» τὴ νύχτα; Τὴν ἡμέρα εἶναι ἐλεύθερες ἢ μέσα σὲ περιφραγμένο χῶρο; Ποῦ γεννοῦν οἱ ὀρνιθες; (στὴ «φωλιά»).

Ἔθιμα καὶ προλήψεις σχετικὲς μὲ τὶς ὀρνιθες καὶ τὸν ὀρνιθώνα.

9. Μάντρα γιὰ τὸ χοῖρο (κοῦμος, χοιροκέλλι, τσάρχος, χοιρόμαντρα κ.ά.). Ποῦ βρίσκεται; Κοντὰ στό σπίτι ἢ σὲ ἀρκετὴ ἀπόσταση ἀπὸ τὸν κατοικημένο χῶρο τοῦ σπιτιοῦ; Περιγραφή. Σκεύη ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὸ τάισμα τοῦ χοίρου. Καθαρισμὸς τῆς χοιρόμαντρας. Ὑπάρχει σήμερα ὀργανωμένη τοπικὰ χοιροτροφία; Περιγραφή τῶν χοιροστασιῶν καὶ διαφορὲς ἀπὸ τὸν παραδοσιακὸ τρόπο ἐκτροφῆς χοίρων.

10. Ἀποχωρητήριο (ἀπόπατος, πόρεψη, μουστερέκι, κενέφι, ἀναγκαῖος, ἀνάγκη, ἀναγκαῖον, καμπινέ (σῆμ.) κ.ά.). Ποῦ βρίσκεται; (μέσα στό

σπίτι, στην αυλή, μακριά από την αυλή, μέσα στο κοτέτσι;) 'Υπάρχει σ' όλα τὰ σπίτια; Ποιοὶ κατασκεύασαν πρῶτοι ἀποχωρητήρια; (οἱ πλούσιοι, οἱ ξενιτεμένοι). 'Απὸ πότε; Μήπως ὑπάρχουν δύο; (ὑπαίθριο γιὰ τὸ θέρος-ἐσωτερικὸ γιὰ τὸ χειμῶνα;) Πῶς κατασκευάζεται; (μὲ ξύλα, μὲ πλίνθους κ.ἄ.). Εἶναι περίφρακτο ἢ ἀπὸ τὶς τρεῖς μόνο πλευρές; 'Απὸ ποιά μέρη ἀποτελεῖται; Ποῦ διοχετεύονται οἱ ἀκαθαρσίες; 'Υπάρχει ὑπόνομος; 'Υπάρχει λάκκος ὑπόγειος (καταβόθρα, βόθρος κ.ἄ.); 'Υπάρχει ἀποχέτευση; 'Απὸ πότε; 'Απὸ πότε ἐπιβλήθηκε ἐνδεχομένως ἀπὸ τὴν Πολιτεία ἢ δημιουργία ἀποχωρητηρίου σὲ κάθε σπίτι;

11. Πλυσταριὸ (*πλυμμαρκόν, πλύση, πλυσταριὸ κ.ἄ.*). Ποῦ βρίσκεται; (μέσα στὸ σπίτι, στὸ ὑπόγειο ἢ ἰσόγειο, μέσα στὴν αυλή κ.ἄ.). Πῶς λέγεται τὸ πλύσιμο τῶν ρούχων; (*πλύμμαν, σκαμματίσμα-πλυννίσκω, σκαμματίζω, λευκαίνω κ.ἄ.*). 'Υπάρχουν μαρμάρινες, πέτρινες ἢ πήλινες λεκάνες γιὰ τὸ πλύσιμο τῶν ρούχων; Ποῦ ἄλλοῦ τοποθετοῦνται; (σὲ τίσι, σὲ σκάφη κ.ἄ.). Μήπως πλύνουν στὴ βρύση ἢ στὸν ποταμὸ; 'Υπάρχουν ἐκεῖ λεκάνες μόνιμες καὶ «καμίγια» γιὰ τὴ θέρμανση τοῦ νεροῦ; Χρησιμοποιεῖται στάχτη γιὰ τὸ πλύσιμο; Πῶς; Χρησιμοποιοῦν σήμερα ἀπορρυπαντικά; Ποῦ τοποθετοῦνται τὰ ρούχα μετὰ τὸ πλύσιμο (σὲ κοφίνια, πανέρια κ.ἄ.). Τὰ «χοντρά» ρούχα τὰ κοπανίζουν, γιὰ νὰ πλυθοῦν καλά; Μὲ τί; (μὲ κόπανο, φαούτα κλπ.). Ποῦ ἀπλώνουν τὰ ρούχα; (στὸ φράχτη, σὲ εἰδικὸ σχοινὶ κλπ.).

12. Δεξαμενὴ νεροῦ (*γιστέρνα, στέρνα κ.ἄ.*). Ποῦ βρίσκεται; (στὴν αυλή, κάτω ἀπὸ τὸ σπίτι, στὸ δῶμα). Πῶς κατασκευάζεται; (μὲ πέτρα καὶ ἀμμοκονίαμα, μὲ χῶμα κ.ἄ.). Σχῆμα. Πῶς καλύπτεται; Πῶς γεμίζει; Μὲ νερὸ τῆς βροχῆς, μὲ νερὸ ἀπὸ πηγὴ; Πῶς συγκεντρώνει τὸ νερό; 'Επικοινωνεῖ μὲ τὴν ὑδρορροή τῆς στέγης; Σὲ τί χρησιμοποιεῖται τὸ νερὸ τῆς δεξαμενῆς; Γιὰ πλύσιμο, πότισμα, κλπ.). Διοχετεύεται τὸ νερὸ τῆς δεξαμενῆς στὸ σπίτι; 'Επαρκεῖ τὸ νερὸ γιὰ τὶς ἀνάγκες τῆς οἰκογένειας; Πῶς καθαρίζεται καὶ ἀπολυμαίνεται ἢ δεξαμενῆ;

IV. ΚΥΡΙΩΤΕΡΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ

1. 'Ανάλογα μὲ τοὺς ὀρόφους.

α') **Μονόσπιτο** (*μονόχωρο*). Σχῆμα, διαστάσεις. Χρησιμοποίησι τοῦ χώρου. 'Υπάρχουν μονόσπιτα στὸν τόπο; Σὲ ποιοὺς ἀνήκουν; Περιγραφή λεπτομερῆς. Ποιοὶ λόγοι ὠδήγησαν στὴν προσθήκη νέων χώρων στὴν ἀπλή μορφή σπιτιοῦ, στὸ μονόσπιτο; (αὔξησι τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας, γάμος παιδιῶν, παραχώρησι δικαιωμάτων ἀπὸ τὸν τσιφλικὰ σὲ κολλήγους σὲ περίπτωσι τσιφλικοχωριοῦ κ.ἄ.).

Με ποιό τρόπο ἐπιτυγχάνεται ἡ αὐξηση τοῦ χώρου; (δημιουργία δύο ἢ περισσοτέρων δωματίων στὸ πίσω μέρος τοῦ σπιτιοῦ. Κλείσιμο (μὲ κτίσιμο ἢ μὲ ἄλλο τρόπο) τοῦ ὑπάρχοντος προστώου (χαγιατιοῦ) καὶ προσθήκη νέου).

Προσθήκη δύο ἢ περισσοτέρων δωματίων μὲ ἐπέκταση τῆς προσόψεως ἀπὸ τῆ μίᾳ ἢ καὶ τὶς δύο πλευρές. (Προσθήκη κατ' ἐπέκταση στὴν ἴδια οἰκοδομικὴ γραμμῇ).

Προσθήκη χώρων ἀπὸ τῆ μίᾳ ἢ καὶ ἀπὸ τὶς δύο πλευρές τοῦ σπιτιοῦ μὲ ἐπέκταση τῆς στέγης πρὸς τὰ πλάγια.

Περίφραξη ὁλόκληρου τοῦ χαγιατιοῦ ἢ μέρους του μὲ τὴν κατασκευὴ ἑνὸς ἢ δύο δωματίων (σχῆμα Γ ἢ Π).

Μήπως σχηματίζεται ἀντίστοιχος πρὸς τὸ προστῶο κλειστὸς χώρος στὴν ὀπίσθια πλευρά; Πῶς ἐξασφαλίζεται ὁ φωτισμὸς καὶ ὁ ἀερισμὸς τῶν χώρων ποὺ ἀποκλείεται μὲ τὶς προσθήκες; Μήπως ἐπαυξάνεται ὁ χώρος κατὰ μεικτὸ τρόπο; Μὲ τὶς ἐπαυξήσεις ἐπέρχεται οὐσιαστικὴ ἀλλαγὴ στὴν ἀρχικὴ μορφή τοῦ σπιτιοῦ; Μήπως οἱ προσθήκες σὲ παλαιότερου τύπου σπίτια συνετέλεσαν στὴ δημιουργία ἑνὸς ὀρισμένου σχεδίου σπιτιοῦ, βάσει τοῦ ὁποίου κτίσθηκαν καὶ κτίζονται τὰ νεώτερα; Ὑπάρχει ἀνάγκη νέων ἐπαυξήσεων σήμερα; Μὲ τὶς προσθήκες μετατοπίσθηκε ὁ χώρος τοῦ κυρίως «σπιτιοῦ»; Ὑπάρχει ἰδιαίτερος χώρος κάτω ἀπὸ τὴν ἴδια στέγη γιὰ τὴ διαμονὴ τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας, τὴ στάβλιση τῶν ζώων καὶ τὴν ἀποθήκευση τῶν καρπῶν καὶ γεωνικὰ ὄλων τῶν ἀπαραίτητων γιὰ τὴν ἀνάπτυξη τῆς ἀγροτικῆς οἰκιακῆς οἰκονομίας χώρων;

β') **Διῶροφο σπίτι.** Ὀνομασία (δίπατο, ἀνωγιστό, μὲ ἀνωί καὶ κατώι). Λόγοι δημιουργίας (κλίση τοῦ ἐδάφους, αὐξηση τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας κ.ἄ.).

1. **Ἰσόγειο.** Ὀνομασία (κατώι κ.ἄ.). Ἀπὸ πόσους χώρους ἀποτελεῖται; (μονόχωρο, δύο δωμάτια κ.ἄ.). Πῶς χρησιμοποιοῦται; (ὡς στάβλος, ἀποθήκη κ.ἄ.).

Ἡ διαίρεση τῶν χώρων μὲ τί εἴδους τοίχους πραγματοποιοῦται (μὲ χαμηλὰ φράγματα γιὰ τὸν περιορισμὸ κυρίως τῶν ζώων κ.ἄ.); Ὑπάρχει παράθυρο; Εἶναι μεγάλο ἢ μικρὸ καὶ σὲ τί ὕψος βρίσκεται ἀπὸ τὸ ἐδαφος; Διαμένει ἐδῶ ἢ οἰκογένεια; Μήπως φράζεται τὸ προστῶο γιὰ τὴν αὐξηση τοῦ χώρου τοῦ ἰσόγειου; Πῶς λέγεται ὁ νέος χώρος; (ἔξω κατώγι, ξωκάτωγο κ.ἄ.).

Πῶς χρησιμοποιοῦται; (γιὰ τὴν στάβλιση τῶν ζώων;) Πάνω ἀπὸ τὸ προστῶο μήπως χτίζεται τὸ χαγιατί ἢ ἡλιακός;

2. **Ἀνώγειο** (ἀνωί, ἔξάνωγο, σπίτι κ.ἄ.). Χτίζεται ὁλόκληρη ἢ ἐπιφάνεια ἢ ἀφίνεται ἀκάλυπτο μέρος τῆς στέγης τοῦ ἰσογείου ἢ καὶ πέρα ἀπ' αὐτή; (σαχνισὶ κλπ.). Ἰδιόμορφες περιπτώσεις. Μήπως ὑπάρχει δημιουργία χώρου πάνω ἀπὸ δρόμο;

Ἀπὸ πόσους χώρους ἀποτελεῖται; (ἀπὸ τὸ σπίτι καὶ τὴν ἀξάτα; Ἀπὸ

τὸν ρουτᾶ, τὸ μαγεργειὸ καὶ τὸ λιακωτό; Ἐκ τῆ σάλα, τὴν ἀποθήκη καὶ δύο ρουτᾶδες; κλπ.). Σὲ ποῖο χῶρο περνᾷ ἡ οἰκογένεια τὸν περισσότερον χρόνον τῆς ἡμέρας; Ὑπάρχει ἐστία (τζάκι) καὶ ποῦ; Ὑπάρχουν περισσότερα ἀπὸ ἓνα ὑπνοδωμάτια; Διατίθεται χῶρος γιὰ τοὺς φιλοξενουμένους; Ποῦ βρίσκεται ἡ κουζίνα; Ἐπικοινωνία μὲ τὸ ἰσόγειο (μὲ σκάλα ἐσωτερικὴ ἢ ἐξωτερικὴ). Ἡ σκάλα εἶναι ξύλινη ἢ πέτρινη; Πῶς καλύπτεται ἡ ἐσωτερικὴ σκάλα (μὲ κλαβανή, καταπαχτὴ κ.ἄ.); Ἡ ἐξωτερικὴ σκάλα βρίσκεται στὴν πρόσοψη; Πῶς κατασκευάζεται; (ὕλικα καὶ τρόπος). Μήπως τὸ πλατύσκαλο στεγάζει τὴν πόρτα τοῦ ἰσογείου; Ποῦ στηρίζεται; Ἐκμετάλλευση τοῦ χώρου κάτω ἀπὸ τὴ σκάλα (ἀποθήκευση ξύλων κ.ἄ.). Ὑπάρχει στέγαστρο πάνω ἀπὸ τὴ σκάλα ἢ εἶναι ἀκάλυπτη;

γ') Πολυόροφο (πυργόσπιτα, ἀρχοντικὰ κ.ἄ.).

2. Ἀνάλογα μὲ τὴ θέση τῆς εἰσόδου κ.ἄ.

α') Στενομέτωπο σπίτι (δηλ. μὲ εἴσοδο ἀπὸ τὴ στενὴ πλευρά). Ἀπὸ πόσα δωμάτια ἀποτελεῖται; (μονόχωρο, μὲ δύο δωμάτια κλπ.). Σὲ τί χρησιμεύει κάθε δωμάτιο; Ποῦ βρίσκεται ἡ ἐστία; Πόσους ὀρόφους ἔχει καὶ γιατί; Σὲ ποιοὺς λόγους ὀφείλεται ἡ στενομέτωπη μορφή του; (ἔλλειψη ἐπαρκοῦς χώρου, ἄλλοι λόγοι;) Ὑπάρχει προστώο - ὑπόστεγο (μπρούστι, χαγιάτι κ.ἄ.);

Εἶναι τὸ ὑπόστεγο προέκταση τῆς στέγης καὶ ἀκάλυπτο ἀπὸ τίς τρεῖς πλευρές;

Μήπως προεκτείνονται παράλληλα οἱ τοῖχοι τῶν μακρινῶν πλευρῶν; Ποιὰ ἀνάγκη ὠδήγησε στὴ δημιουργία τῆς προεκτάσεως αὐτῆς; (ἢ ἔλλειψη χώρου;) Σὲ τί χρησιμοποιοῦται ὁ νέος χῶρος; (γιὰ τὴν παραμονὴ τῶν γυναικῶν κατὰ τίς ὥρες ἐργασίας ἢ ἀναπαύσεως, γιὰ τὴν τοποθέτηση τοῦ ἀργαλειοῦ, γιὰ τὴν παραμονὴ τῆς οἰκογένειας τὸ καλοκαίρι κ.ἄ.). Μήπως χτίζεται ἐν μέρει τοῖχος στὴν πρόσοψη ὡς φράκτης τοῦ προστώου; Πῶς λέγονται τὰ ὀριζόντια δοκάρια ποὺ ὑποστηρίζουν τὴ στέγη του καὶ πῶς τὰ κατακόρυφα στηρίγματα; (ταμπάνια). Μήπως τὸ προστώο βρίσκεται στὸν β' ὄροφο; Γιατί;

β') Πλατυμέτωπο (δηλ. μὲ εἴσοδο στὴ μακριὰ πλευρά).

Ὀνομασία (μακρονάρι). Ἀπὸ πόσα δωμάτια ἀποτελεῖται; Βρίσκονται δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ ἀπὸ τὴν κύρια εἴσοδο; Ποῦ βρίσκονται τὰ παράθυρα; Πόσους ὀρόφους ἔχει; Εἶναι συνήθως μονόροφο; Ὑπάρχει προστώο (ὑπόστεγο, χαγιάτι); Πόσο μέρος ἀπὸ τὴν πρόσοψη καλύπτεται; Πῶς σχηματίζεται (μὲ προέκταση τῆς μιᾶς ἢ καὶ τῶν δύο στενῶν πλευρῶν); Μήπως προεκτείνεται τὸ σπίτι ἀπὸ τὴ μιὰ πλευρά; Πῶς καλύπτεται; Μὲ προέκταση τῆς στέγης ἢ εἶναι ξεχωριστὴ χαμηλότερη στέγη; Εἶναι τὸ ὑπόστεγο μακρόστενο ἢ εἶναι περίπου τετράγωνος χῶρος; Πῶς ἀξιοποιεῖται (κουζίνα, ἀποθήκη κ.ἄ.);

Σκοπιμότητα τῆς ὑπάρξεως τοῦ ὑποστέγου προστώου. (Προστασία τῆς εἰσόδου ἀπὸ τὴ βροχὴ καὶ ἐξασφάλιση τόπου γιὰ πῶς ἀνετὴ διαμονὴ τῆς οἰκο-

γένειας κατά τὸ θέρος γιὰ τὸ γεῦμα, τὸν ὕπνο, γιὰ τὶς γυναικεῖες ἐργασίες, γιὰ τὴν ἀποξήρανση καρπῶν κ.ἄ.). Ὑπάρχει ἀπλὸ ὑπόστεγο πάνω ἀπὸ τὴν κύρια εἴσοδο τοῦ σπιτιοῦ;

Μήπως στὸ ὑπόστεγο αὐτὸ χτίζεται ὁ φούρνος; Ὑπαρξῆ ἀπλοῦ στέγαστρου πάνω ἀπὸ τὴν εἴσοδο τοῦ σπιτιοῦ.

Ποῦ βρίσκεται ἡ ἐστία; Ποῦ τὸ ὑπνοδωμάτιο; Ὑπάρχει χῶρος γιὰ τὴ διαμονὴ τῆς οἰκογένειας, τὴ στάβλιση τῶν ζώων καὶ τὴν ἀποθήκευση τῶν καρπῶν;

γ') **Καμαρόσπιτο** (συνήθως εὐρύχωρο σπίτι ποῦ ἡ στέγη του στηρίζεται βασικὰ σὲ χτιστὸ πέτρινο τόξο).

Τὸ καμαρόσπιτο εἶναι συνήθως ἐπιπεδόστεγο, γιατί; Ὑπάρχουν σπίτια μόνο μὲ μιὰ καμάρα ἢ καὶ μὲ περισσότερες; Ποιὰ σπίτια ἔχουν συνήθως καμάρα; (τὰ πλατυμέτωπα). Ἡ καμάρα διαιρεῖ ὅπωςδῆποτε τὸ χῶρο; Ἐπιδιώκει αὐτὴ τὴ διαίρεση ὁ ἰδιοκτήτης; Πῶς ὀνομάζονται οἱ χῶροι; (στὸ Καρύδι Σητείας: *πρώτη σπάλα, μέσα σπάλα*).

Τεχνικὴ κατασκευῆς τῆς καμάρας. Χρησιμοποιεῖται ξύλινο καλούπι; Τί σχῆμα ἔχουν οἱ πέτρες μὲ τὶς ὁποῖες χτίζεται (σφηνοειδεῖς) καὶ γιατί; Ὀνοματολογία: *κλειδὶ ἢ μεσαία πέτρα τῆς καμάρας, βολτόπετρες, καμαρολίθια, ἄλλες πέτρες*.

Ὑπάρχουν εἰδικοί τεχνίτες γιὰ τὴν κατασκευὴ τῆς καμάρας; Ἀπὸ ποῦ ἔρχονται ἢ κατάγονται (ἀπὸ ὀρισμένα χωριά;). Καλύπτεται ἡ καμάρα μὲ σοβὰ ἢ ὄχι; Μήπως διακοσμεῖται καὶ πῶς; Στὴ θέση ποῦ πατεῖ ἡ καμάρα πάνω στοὺς παραστάτες δημιουργεῖται κεφαλοκόλωνο; (ἐπίκρανο;)

Σὲ πόσους καὶ ποιούς χώρους χωρίζει ἡ καμάρα τὸ σπίτι; Ὑπάρχουν σὲ κάθε χῶρο κόγχες (*καντούνια, κουλτούκια κ.ἄ.*); Οἱ κόγχες αὐτὲς ἔχουν διαφορετικὸ βάθος;

Ὑπάρχουν χῶροι γιὰ τὴν τοποθέτηση λαδιοῦ, κρασιοῦ κ.ἄ.; Σὲ τί χρησιμοποιοῦνται; (*κουζίνα, τζάκι, φούρνος, ἀποθήκη κ.ἄ.*). Πῶς λέγεται ὁ χῶρος κάτω ἀπὸ τὴ καμάρα (*σάλα;*) καὶ ἡ κόγχη τῆς ἐστίας; (*Σφακιά: καμινάδα*).

Μήπως ὑπάρχουν δυὸ καμάρες; (*δικάμαρο*). Ποιὰ σπίτια εἶναι δικάμαρα; (βλ. Γ. Ν. Αἰκατερινίδης, 1969-72, σ. 27-56).

δ') **Ὑπόσκαφο**. Ποῦ κατασκευάζεται καὶ γιατί; Π.χ. στὴ Θήρα, ὅπου ἡ σύσταση τοῦ ἐδάφους ἐξ αἰτίας τοῦ ὑφαιστείου εὐνοεῖ αὐτοῦ τοῦ εἴδους τὴν κατασκευή. Τρόπος κατασκευῆς. Ἐξέλιξη καὶ διαρρύθμιση τοῦ χώρου, ἀνάλογα μὲ τὶς ἀνάγκες. Π.χ. στὴ Θήρα τὸ ἀρχικὸ ἀπλὸ ὄρυγμα μέσα στὸ ἔδαφος γιὰ τὴν ἐξυπηρέτηση γεωργικῶν ἀναγκῶν ἐξελίσσεται σὲ σύνθετη κατοικία γιὰ τὶς ἀνάγκες τῆς οἰκογένειας καὶ ἀπὸ ἀγροικία σὲ μόνιμη κατοικία. Εἶναι ὀλόκληρη ἡ κατοικία ὑπόσκαφη ἢ μέρος της μόνο (*πρόσοψη χτιστὴ*); Πῶς ἀντιμετωπίζεται ἡ ὑγρασία; (*μεγάλα παράθυρα στὴν πρόσοψη κλπ.*). Ποιοὶ ζοῦν σὲ ὑπόσκαφα σπίτια; (οἱ πολὺ φτωχοί;)

V. ΕΠΙΠΛΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ

Α'. ΕΠΙΠΛΑ

1. Γενικά (βλαντιά, σάγκαρα, νοικοκυρείο, μόνμπιλα κ.ά.).

Υπήρχαν πολλά έπιπλα στα παλιότερα σπίτια; Π.χ. σε πολλά μέρη «τά σπίτια ήσαν μονόσπιτα και δεν είχαν πολλά έπιπλα. Δεν μάς χρειαζόνταν όμως. Διότι έμεϊς καταγινόμασταν και άνδρες και γυναίκες στην κτηνοτροφία και στις χειρωνακτικές έργασίες. Φεύγαμε το πρωί και γυρίζαμε νύχτα» (ΚΛ, χφ. 2807, σ. 31-2, 1963, Σφάκα Σητείας).

Έξοπλισμός του σπιτιού με έπιπλα και λόγοι που συνετέλεσαν σ' αυτό. Π.χ. ή βελτίωση των οικονομικών όρων, ό χωρισμός των μεγάλων οικογενειών με αποτέλεσμα να εξασφαλισθή περισσότερος χώρος στο σπίτι για κάθε οικογένεια, ή άπαλλαγή της γυναίκας από τις βαρειές έργασίες της ύπαιθρου, ή μόδα κλπ.

Σχέση των βασικών επίπλων του σπιτιού με τις άσχοιίες των κατοίκων. Η επίδραση των κλιματολογικών συνθηκών.

Έπιλογή της πρώτης ύλης για την κατασκευή των επίπλων. Π.χ. στον νησιωτικό χώρο ή έλλειψη ξυλείας επέβαλε τη χρησιμοποίηση της πέτρας και των χτιστών επίπλων. Αντίθετα στην ήπειρωτική χώρα κυριαρχούν τα ξύλινα έπιπλα. Πότε έκοβαν τα ξύλα στη δεύτερη αυτή περίπτωση; (όταν πέφτουν τα φύλλα, στη γέμιση του φεγγαριού κλπ.).

Ποιοι κατασκεύαζαν τα έπιπλα (είδικοί τεχνίτες) ή από ποϋ τα προμηθεύονταν;

2. Είδη επίπλων: α') Κλίνη (κρεβάτι, ψάθα, στρώμα, σοφάς, μιντέρι, κράτθος, πεζούλα, καριόλα κ.ά.). Υπήρχαν σπίτια που δεν είχαν κλίνη; Π.χ. «πολύ παλαιά δεν υπήρχαν κρεβάτια. Έστρωναν κάτω στο πάτωμα μία ψάθα πλεγμένη με σάζια (=βοϋρλα)» (ΚΛ, χφ. 3565, σ. 4, Βαλτερό Σιντικής Σερρών, 1971 κ.ά.). «Παλιότερα οί άνθρωποι έκοιμώντο στρωματσάδα στο πάτωμα» (ΚΛ, χφ. 2904, σ. 24, Αύλότοπος Θεσπρωτίας, 1964 κ.ά.). «Στα μαντζάτα κοιμάται όλη ή οικογένεια, όταν είναι όλιγομελής, παραστίας (=κοντά στη φωτιά)» (ΚΛ, χφ. 3014, σ. 195, Βίτσα Ζαγορίου, 1966).

1. Χτιστή κλίνη. Περιγραφή. «Η πεζούλα... ήταν ψηλότερη από το υπόλοιπο δάπεδο, το κυρίως σπίτι, μιá πιθαμή και ήταν καμωμένη με τουσουμέ και άσπρισμένη...» (ΚΛ, χφ. 2868, σ. 5, Μάλια Έρακλείου, 1964). Στη Νάξο «στα παλιά σπίτια θα συναντήσωμεν κρεβάτια... χτιστά σε μία γωνία του σπιτιού... Λέγονται ροοί (ό ροός). Από κάτω το κρεβάτι αυτό ήταν ξεκουφωτό και το χρησιμοποιούσαν για να κρύβουν τα διάφορα προϊόντα τους...» (ΚΛ, χφ. 3431, σ. 1-2, 1968). Στην Κρήτη κ.ά. ό χώρος που υπάρχει κάτω από

τὸ σοφὰ χρησίμευε γιὰ ἀποθήκη τῶν δημητριακῶν (ΚΛ, χφ. 2866, σ. 6, 1963). Στὴν Κρήτη ἐπίσης «ἐπάνω εἰς τὸ πατητήρι ἐτοποθετοῦσαν ξύλα, ἐπὶ τῶν ὁποίων ἔθετον σανίδες καὶ ἐγένετο αὐτὸ τὸ κρεββάτι των» (ΚΛ, χφ. 2836, σ. 3, Ἐξὸς Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 1963).

2. **Ξύλινη κλίνη.** Περιγραφή. Στὴν Κάλυμνο «ὁ κράτ'θος ἦταν ψηλός, ξύλινος καὶ ἀνέβαινε κανεὶς ἐπάνω μὲ μιὰ ξύλινη σκάλα στερεωμένη καὶ αὐτὴ στὸν κράτ'θο. Γιὰ νὰ μὴν πέφτουν τὰ παιδιὰ κάτω ἀπὸ τὸν κράτ'θο, ὑπῆρχαν τὰ περμακλίκια καὶ ἡ κονταρία, στὴν ὁποία κρεμοῦσαν ὅλα τὰ ροῦχα τὰ σχολιάτινα... Ἡ κονταρία, καὶ τὰ περμακλίκια, ἐφ' ὅσον οἱ νοικοκυραῖοι τοῦ σπιτιοῦ ἦσαν πλούσιοι, ἦσαν σκαλιστὰ» (ΚΛ, χφ. 3373, σ. 5-6, 1967). Στὸ Πήλιο «στοῦ χειμουριάτ'κου ἦσαν τὰ κρεββάτια, ποὺ ἀποτελοῦνταν ἀπὸ ξύλινα «στρίπουδα» γιὰ πόδια, πάνω στὰ ὁποῖα τοποθετοῦσαν σανίδες» (ΚΛ, χφ. 3666, σ. 24, 1973). Στὴν περιοχὴ Σερρών τὸ κρεββάτι ἦταν ἀπὸ σανίδια στηριγμένα ἐπάνω σὲ δυὸ γερὰ ξύλα (ΚΛ, χφ. 3144, σ. 2, 1965). Στὴν περιοχὴ Ἡρακλείου Κρήτης «σὲ μιὰ ἄκρη τοῦ πόρτεγου ἐφτιαχναν τὸν σοφά. Ξύλινος ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον. Ἐδῶ στὸ σοφά κοιμοῦνταν τὸ ἀντρόγυνο καὶ ἐκεῖα δίπλα τοὺς βάζανε καὶ τὸ κοπέλι τοὺς, ὅταν ἦτανε μωρὸ» (ΚΛ, χφ. 2868, σ. 5, 1964).

3. **Σιδερένια κλίνη.** Περιγραφή. Πότε ἄρχισε νὰ εἰσάγεται στὸ παραδοσιακὸ σπίτι καὶ ἀπὸ ποιά κοινωνικὴ τάξη;

Σὲ τί χρησίμευε ὁ χῶρος κάτω ἀπὸ τὴν κλίνη; Π.χ. στὴν Κρήτη κ.ά. «κάτω ἀπὸ τὸν σοφὰ ἔβαζαν πιθάκια μὲ τὸ λάδι ἢ μὲ τοὺς καρπούς (ἀμύγδαλα ἢ σιτάρι») (ΚΛ, χφ. 2868, σ. 5, 1964). Στὴν Κάλυμνο «τὸ ἐσωτερικὸ μέρος τοῦ κράτ'θου ἦταν τὸ μέρος ὅπου τοποθετοῦσαν τὶς κουμπάνιες τοὺς. Ἐκεῖ ὑπῆρχαν πίθοι μὲ λάδι, κριθάρι, σῦκα, τενεκέδες μὲ τὸ τυρί... τὸ ἀμπάρι αὐτὸ ἔκλεινε μὲ μιὰ πόρτα ξύλινη» (ΚΛ, χφ. 3373, σ. 5-6, 1967). Στὴ Μῆλο «τὸ κάτωθεν τοῦ κρεββατιοῦ μέρος ἐλέγετο «ἀποκρέββατος» καὶ ἐχρησιμοποιεῖτο διὰ τὴν ἀποθήκευσιν εὐμεγέθων σκευῶν, ὡς ὁ μάγγανος, ἡ σβίγα, μεγάλαι πῆλινοι ἢ ξύλινοι λεκανίδες κ.ά. Ἐπίσης εἰς τὸν ἀποκρέββατον ἐτοποθετοῦσαν πεπόνια, καρπούζια, πατάτες κλπ. ἀραιωμένα, νὰ ἀερίζωνται γιὰ νὰ μὴ σαπίσουν» (ΚΛ, χφ. 2777, σ. 108, 1963).

4. **Διακόσμηση τῆς κλίνης.** Π.χ. στὴ Μῆλο «τὸ πρόσθιο καὶ τὸ ὀπίσθιο μέρος τοῦ κρεββατιοῦ ἐκαλύπτοντο μὲ τὰ «μπροστινάκια» καὶ τὰ πσινάκια», ποὺ ἐστηρίζοντο εἰς τὰ σίδερα καὶ εἰς τὰ ξύλα. Ἦσαν δὲ κουρτίνες ἀπὸ χασὲ ἢ βατίστα κεντητὴ ἢ φραμπαλά μὲ δαντέλλα ἢ «κλάδα». Τὸ κάτω μέρος τοῦ κρεββατιοῦ ἐκαλύπτετο μὲ τὸν «γῦρο» κατασκευασμένον ἀπὸ τὸ αὐτὸ ὕφασμα...» (ΚΛ, χφ. 2777, σ. 14, 1963). «Γῦρο τὸ κρεββάτι εἶχε «γῦρο» ποὺ τὸ ἐτύλιγε, κεντημένο μὲ κόκκινα κεντήματα ἢ ταντέλλα. Ἐπάνω στὸ κρεββάτι σεντόνια ὕφασμένα στὸ τελάρο καὶ πατανίες μὲ «περάτισες» καὶ ξόμπλια. Ἐπίσημες μαξιλαροθήκες, ἄσπρες μὲ κόκκινα κεντήματα» (ΚΛ, χφ. 2862, σ. 2, Ἀρχοντικὸ Ἡρακλείου Κρήτης, 1964). Στὴ Σφάκα Σητείας «τὶς κοντάδες τοῦ νυφικοῦ

σοφά στόλιζαν με μυρτιές και κρεμοῦσαν σὲ καλάμια κουλούρια τοῦ γάμου κ' ἐκεῖ ἔβαζαν καὶ τὰ προικιά τῆς νύφης νὰ φαίνωνται» (ΚΛ, χφ. 2807, σ. 32, 1963).

5. **Κλινοστρωμνὴ** (στρουσίδια, στρωσοῦδι, τσερμπάλι, κρεββατοστρώσι, στρώση, γιατάκι κ.ἄ.). **Στρώματα**. Στὸ Σισάνι Κοζάνης «τὰ στρώματα τὰ ἔχουν γιομάτα με ἄχερο. Τὸ ἄχερο τὸ ἀλλάζουμε κάθε καλοκαίρι» (ΚΛ, χφ. 3358, σ. 126, 1968). Στὰ Μάλια Πεδιάδος Κρήτης «γιὰ στρώμα ἔβαζαν μάζες ξερὲς μέσα σὲ ἓνα πολὺ μεγάλο τσουβάλι ἀπὸ λινάτσα, ἐπάνω σ' αὐτὸ ἔβαζαν μιὰ κουρέλα καὶ πάνω ἀπὸ κεῖ τὴν ἀνάπλα» (ΚΛ, χφ. 2868, σ. 8, 1964). Στὴ Μῆλο «ἐπάνω ἀπὸ «τσι τάβλες» ἔστρωναν τὰ ροῦχα... δηλ. τσι κουρελοῦδες, τὸ τηλλάρι, τσι σιντονοπατανίες, τσι πατανίες, τὰ μαξιλάρια» (ΚΛ, χφ. 2777, σ. 108, 1963). «Πάνω στὶς σανίδες ἐτοποθετεῖτο τὸ στρώμα ἀπὸ «καλαμ'κόφ'λλα» καὶ σπανιώτερα βαμβάκι. Τὸ ἴδιο καὶ τὰ προσκιφαλάρια ἢ προσκιφαλάδεις, δηλ. τὰ μαξιλάρια» (ΚΛ, χφ. 3666, σ. 24, 1973, Τσαγκαράδα Πηλίου). Ποιοὶ κατασκεύαζαν τὰ στρώματα; Ὑπῆρχαν εἰδικοί στρωματοποιοί; Ὑλικὰ πὺ χρησιμοποιοῦσαν (ἄχυρο, διάφορα χόρτα ξερά, κουρέλια, πούπουλα, βαμβάκι κ.ἄ.).

Ἐργαλεῖα στρωματοποιοῦ (βλ. κεφ. Στρωματοποίῃα).

6. **Κλινοσκεπάσματα** (σκεπασίδι, σκέπασμα, πάπλωμα, γιοργάνια κ.ἄ.). Ὑλικὰ κατασκευῆς (μαλλιά αἰγοπροβάτων, βαμβάκι κ.ἄ.).

Εἶδη κλινοστρωμνῆς καὶ κλινοσκεπασμάτων πὺ κατασκεύαζαν οἱ γυναῖκες στὸν ἀργαλειό: χράμια, μπατανίες, ἀπλάδες, καρπέτες, βελέτζες, καπλάδες, σεντόνια, κουρελοῦδες κ.ἄ. (βλ. καὶ κεφ. Ὑφαντική).

Πότε περίπου ἄρχισε ὁ παραμερισμὸς τῶν εἰδῶν οἰκιακῆς βιοτεχνίας στὰ εἶδη κλινοστρωμνῆς καὶ με τί ἀντικαταστάθηκαν;

Ποῦ τοποθετοῦνται τὰ σκεπάσματα κατὰ τὴ διάρκεια τῆς ἡμέρας; Π.χ. στὴ Μῆλο «πάνω στὴν κασέλα με τὰ γυαλικά ἦταν στιβαγμένα τὰ ροῦχα, τὰ χράμια, δηλ. τὰ κιλίμια, οἱ πάνες, τὸ στρώμα, τὰ μαξιλάρια, σκεπασμένα με ὄμορφη σεντόνια καὶ δεμένα με σχοινὶ νὰ μὴν πέφτουν, ἐπειδὴ ἦταν πολλὰ» (ΚΛ, χφ. 3373, σ. 5-6, 1967).

Ὑπάρχουν ἰδιαίτερα στρωσίδια γιὰ τὶς ἐπίσημες ἡμέρες καὶ τὶς γιορτὲς (Χριστούγεννα, Πάσχα, γάμος, βάπτισι κλπ.); Ποῦ τοποθετοῦνται γιὰ φύλαξι τὶς ὑπόλοιπες ἡμέρες τοῦ ἔτους (στὰ σεντούκια, στὸ γιοῦκο);

Ἐθιμα, προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες πὺ σχετίζονται με τὴν κλίνη. Ὑπάρχουν κρεββάτια γιὰ τοὺς ξένους; Π.χ. στοὺς Γεωργανάδες Τρικάλων στὴν «καλὴν κάμαρη» ὑπάρχει ἓνα ντιβάνι γιὰ τὸν «μουσαφίρη» (ΚΛ, χφ. 2781, σ. 7, 1962). Στὸ Σπάρτο Ἀμφιλοχίας μεταξὺ τῶν ἀπαραιτήτων ἐπίπλων τοῦ σπιτιοῦ παλαιότερα ἦταν ἓνα κρεββάτι «γιὰ κανένα μουσαφίρη», ἐνῶ ἡ οἰκογένεια κοιμόταν στὸ πάτωμα (ΚΛ, χφ. 3228, σ. 16, 1968). Στὸ Ρήγιο Διδυμοτείχου τὰ μαξιλάρια πὺ ἔβαζαν στὸ κρεββάτι ἔπρεπε νὰ εἶναι ἀρκετὰ μεγά-

λα ὥστε νὰ χωροῦν τουλάχιστον δύο ἄτομα, γιατί δὲν ἔπρεπε τὰ ἀνδρόγυνα νὰ κοιμοῦνται σὲ ξεχωριστὰ μαξιλάρια (ΚΛ, χφ. 3094, σ. 3, 1966).

7. Μαξιλάρια. Σχήματα (ἐπιμήκη, στρογγυλὰ κ.ἄ.). Μεγέθη (μικρά, μεγάλα). Κάλυμμα (κλούφι κ.ἄ.). Ἐκ κατασκευάζονται (ἀπὸ ὑφαντό, λινό, μάλλινο). Γέμισμα (ἀπὸ ἄχυρο, ξερὰ φύλλα καλαμποκιῶν, πούπουλα κ.ἄ.). Μαξιλάρια γιὰ εἰδικές χρήσεις (ἀρρώστους, μωρὰ κλπ.). Μαξιλάρια διακοσμητικά. Πῶς διακοσμοῦνται; Ποῦ τοποθετοῦνται; Συνήθειες ποῦ σχετίζονται μὲ τὸ μαξιλάρι (σταύρωμα τοῦ μαξιλαριοῦ πρὶν ἀπὸ τὸν ὕπνο, τοποθέτηση ψωμιοῦ ἢ ἄλλων ἀντικειμένων κάτω ἀπὸ τὸ μαξιλάρι γιὰ τὴν πρόκληση ὄνείρων ἢ γιὰ τὴν ἀπομάκρυνση τοῦ κακοῦ κλπ.).

β') **Λίκνο** (κούνια, νάκα, βαβάλι, σαρμανίτσα, νανούδι, μπεσίκι, σκαφίδι κ.ἄ.). Ἐπάρχει ἀπαραίτητα σ' ὅλα τὰ σπίτια ποῦ ἔχουν παιδιά; Ἄν ὄχι, ποῦ κοιμοῦνται τὰ βρέφη;

Ἐνομοτολογία τῶν διαφόρων μερῶν τοῦ λίκνου (κεφαλάρια, στεφάνια, πόδια, κάγκελα, στρώση, τέντα, κάλαμος, κουνιόξυλα, κουνιόπανο, κουνιόδέματα κ.ἄ.). Ἐπάρχει δυνατότητα διαφυγῆς τῶν οὐρῶν; Πῶς στρώνεται τὸ λίκνο; (μὲ φύλλα δάφνης;) Πῶς γίνεται ἀδιάβροχο τὸ στρώμα; Πῶς προφυλάγεται τὸ βρέφος ἀπὸ τὰ ἔντομα; (καλύπτεται τὸ λίκνο μὲ ὑφασμα λεπτό;) Ἐπάρχει διακόσμηση τοῦ λίκνου καὶ σὲ ποιὲς περιπτώσεις (σὲ λίκνα πλούσιων οἰκογενειῶν, πρωτότοκων); Μὲ ποιὸ τρόπο κινεῖται;

Εἶδη λίκνων ἀνάλογα μὲ τὰ ὑλικά καὶ τὸν τρόπο κατασκευῆς:

1. Ξύλινο. (Ἐκ ξύλο ὄξυᾶς, καρυδιᾶς, φουντουκιᾶς, καστανιᾶς, κέδρου, πλατάνου). Ἐπάρχει ἰδιαιτέρη προτίμηση;

Σχῆμα. Σκάφη χωρὶς πόδια. Μήπως χρησιμοποιοῦν τὴ σκάφη τοῦ πλουσίματος; Ἡ βάση εἶναι καμπύλη, γιὰ νὰ κινῆται εὐκολα; Σκάφη μὲ πόδια καὶ κεφαλάρια (εἰκ. 40). Ποιὸς τὴν κατασκευάζει; (εἰδικὸς τεχνίτης, ὁ πατέρας τοῦ παιδιοῦ;) Μήπως χρησιμοποιεῖται ὡς λίκνο ἄλλο ἀντικείμενο; (κυψέλη μελισσῶν, σαμάρι ζώου (ΚΛ, χφ. 1198, σ. 4-5).

2. Σιδερένιο. Ἐκ πότε χρησιμοποιεῖται σὲ μεγάλη κλίμακα; Τόποι κατασκευῆς καὶ προμήθειας.

3. Κρεμαστό. Ἐκ ποῦ κρέμεται; (ἀπὸ τὴν ὀροφή, ἀπὸ δύο τοίχους;) Πῶς κατασκευάζεται; (μὲ διπλὸ σχοινί, περασμένο ἀπὸ κρίκους, καὶ ὑφασμα;) Πῶς διατηρεῖται τὸ ὑφασμα τεντωμένο γιὰ νὰ μὴ ἀσφυκτιᾷ τὸ βρέφος; Τί ἄλλο τοποθετεῖται σ' αὐτό;

4. Φορητό (νάκα, σαρμανίτσα, ἀνάεμα, μπεσίκι, καλικούντσα κ.ἄ.). Ἐκ κατασκευῆς: α') Ἐκ δέρμα (βοδιοῦ, προβάτου κλπ.). Τρόπος κατασκευῆς, ἐπεξεργασία τοῦ δέρματος κ.ἄ. β') Ἐκ ὑφασμα.

Πῶς μεταφέρεται; (στὴν πλάτη, στὰ χέρια). Ποιὸς τὸ μεταφέρει (ἡ μητέρα, τὰ μεγαλύτερα ἀδελφία;) Μπορεῖ νὰ ἐργάζεται ταυτόχρονα αὐτὸς ποῦ με-

ταφέρει τὴν κούνια; Σὲ ποιὲς περιπτώσεις χρησιμοποιεῖται ἡ κούνια αὐτή; (ὅταν ὑπάρχουν ἐργασίες στὰ χωράφια, ὅταν δὲν ὑπάρχει ἄλλο πρόσωπο ἐμπιστο γιὰ τὴ φύλαξη τοῦ βρέφους;) Ποῦ τοποθετεῖται ἡ κούνια στὸν ἀγρὸ καὶ μέτρα προστασίας γιὰ τὸ νήπιο. Τί τοποθετοῦν στὴν κούνια, γιὰ νὰ μὴ πλησιάζουν τὰ φίδια; (σκόρδο, κάτι ἄλλο;)

Ἐκπότε τοποθετεῖται τὸ βρέφος στὸ λίκνο; (μετὰ τὴν 9ῃ ἡμέρα, τὴν 40ῃ κλπ.). Ἔως τότε ποῦ κοιμίζεται; (στὸ κρεβάτι τοῦ ζεύγους, κοντὰ στὴ μητέρα του, κοντὰ στὸ τζάκι;) Γίνεται διάκριση ὡς πρὸς τὴ θέση τοῦ κοριτσιοῦ καὶ τοῦ ἀγοριοῦ καὶ γιατί; (π.χ. τὸ ἀγόρι κοιμίζεται δεξιὰ ἢ μπροστὰ ἀπὸ τὴ μητέρα του, ἐνῶ τὸ κορίτσι πίσω ἀπὸ αὐτή). Κοιμίζεται τὸ βρέφος μεταξὺ τῶν γονιῶν του καὶ ἂν ὄχι, γιατί; (π.χ. γιατί πεθαίνει, γιατί τὸ σκεπάζει ὁ ἥσκιος τους καὶ δὲν μεγαλώνει, γιατί χωρίζει τὸ ἀνδρόγυνο κ.ἄ.) (βλ. ΚΛ, χφ. 2125, σ. 26).

Προλήψεις σχετιζόμενες μὲ τὸ λίκνο. Ποιὸς στρώνει γιὰ πρώτη φορὰ τὸ λίκνο καὶ γιατί; (ἡ μητέρα τῆς λεχώνας, ἡ πεθερά;) Ποιοὶ φροντίζουν γιὰ τὴν ἀγορά ἢ τὴν κατασκευὴ τοῦ λίκνου; (οἱ συγγενεῖς-γυναῖκες, ἡ πεθερὰ κ.ἄ.). Τί τοποθετοῦν στὸ λίκνο, γιὰ νὰ μὴ «ματιαστῇ» τὸ παιδί; (π.χ. γαλάζια χάντρα, «χαῖμαλί», ἓνα εἰκόνημα, ἓνα σταυρὸ ἀπὸ βάγια, σταυρὸ ἀπὸ καλάμι γιὰ νὰ μὴ προχωρῇ τὸ κακὸ (Πυλὶ Κῶ) κ.ἄ.). Μήπως τοποθετοῦν κάτι ὡς φυλακτὸ στὸ λίκνο, ὅταν τὸ παιδί εἶναι ἀβάπτιστο; Π.χ. στὸ Καλέντζι Ἰωαννίνων «ὅταν κοιμᾶται, βάζουν ἓνα κομματάκι τσαντήλα, ποῦ στραγγίζου τὸ τυρί, καὶ ἓνα μαῦρο χτένι» (ΚΛ, χφ. 2315, σ. 12). Στὴν Ὀλυμπία «ὅταν ἡ μητέρα πάρῃ (τὴν κούνια) στὴν ἐξοχή, θὰ βάλῃ κάτω ἀπὸ τὸ μαξιλάρι τῆς λιβάνι, σκόρδο καὶ μπαρούτι, γιὰ νὰ ἀπομακρύνωνται τὰ δαιμόνια καὶ τὸ κακὸ μάτι» (ΚΛ, χφ. 2125, σ. 26).

Πῶς τοποθετεῖται τὸ μωρὸ στὸ λίκνο; Στὴ Λῆμνο π.χ. «ὅταν βάλουν τὸ μωρὸ στὴν κούνια, τὸ πλαγιάζουν πάντοτε ἀπὸ τὴν δεξιὰν πλευρὰν καὶ ὅταν θὰ τὸ κοιμίση, τὸ κάνει ἡ μητέρα μὲ τὴν παλάμη τῆς ἓνα σταυρὸν στὸ κεφάλι». Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὸ λίκνημα Π.χ. στὴν Πλάτῃ Ὁρεστιάδας «δὲν κουνοῦν τὴν κούνια δύο ἄτομα μαζὶ, διὰ νὰ μὴ πάῃ στὸ σπίτι γρουσουζιά» (ΚΛ, χφ. 2371, σ. 42). Ἀποφεύγεται τὸ λίκνημα ἄδειας κούνιας καὶ γιατί; Στὴ Γεράνεια Ἐλασσόνας «δὲν κινοῦν κενὴν [τὴν κούνιαν], διότι θὰ γεννήσῃ ἡ μήτηρ καὶ ἄλλο μικρὸ» (ΚΛ, χφ. 1966, σ. 18). Στὴν περ. Σερρῶν πιστεύουν ὅτι «εἶναι κρῖμα τὸ λίκνημα τῆς κούνιας χωρὶς μωρὸ» (ΚΛ, χφ. 2058, σ. 8). Στὴ περ. Ὁρεστιάδας «δὲν κουνοῦν ἄδεια τὴν κούνια, γιὰ νὰ μὴ πεθάνῃ ἡ μητέρα του» (ΚΛ, χφ. 2371, σ. 42). Ποιὰ εἶναι ἡ τύχη τοῦ λίκνου, ὅταν μεγαλώσῃ τὸ παιδί; Τὸ καταστρέφουν, τὸ διατηροῦν; Στὴ Νάξο «ὅταν ἔχῃς μωρὸ, δὲν πρέπει νὰ πετᾷς τὴν παλιὰ κούνια, γιατί χάνεται ἡ μοῖρα τοῦ παιδιοῦ» (περ. «Οἰκογένεια», ἀρ. 167, σ. 353 (20-11-29)). Ἄλλες προλήψεις καὶ δοξασίες σχετικὲς μὲ τὸ λίκνο καὶ τὸν ὕπνο τοῦ παιδιοῦ. Π.χ. ὅταν τὸ μωρὸ γελᾷ στὸν ὕπνο του,

γελοῦν οἱ μοῖρες του κλπ.) Νανουρίσματα καὶ ποιὸς τὰ λέει (ἢ μητέρα, ἢ γιαγιά, οἱ ἀδερφές, οἱ θεῖες);

γ') **Τραπέζι** (σοφράς, τάβλα, τράπεζος κ.ἄ.). Σχῆμα, μέγεθος, χρήση. Π.χ. στήν Κυανή Διδυμοτείχου «για τραπεζὶ εἶχαν ἓνα σανιδένιο χαμηλὸ τραπεζάκι, ποὺ τὸ ἔλεγαν σουφρά. Καὶ τώρα τὸ ἔχουν μερικὲς οἰκογένειες. Καθόταν σταυροπόδι καὶ ἔτρωγαν... εἶχαν κὶ τοῦ σανιδένιου τοῦ σαντίρ' κὶ μαρμάρινου τραπεζ'» (ΚΛ, χφ. 3059, σ. 3-4, 1966). Στὸ Βασιλίτσι Πυλίας «ὁ σοφράς ἔχει σχῆμα τραπεζιοῦ μὲ 4 πόδια, μόνο ὅτι τὰ πόδια του δὲν φθάνουν ψηλότερα ἀπὸ 15-20 πόντους. Γύρω ἀπὸ τὸ σοφρά θὰ μαζευτοῦν ὅλοι τὴν ὥρα τοῦ φαγητοῦ διὰ νὰ φᾶνε» (ΚΛ, χφ. 2988, σ. 149, 1965). Στὴν Κρήτη κ.ἄ. τὸν σοφρά «τὸν ἐμεταχειρίζοντανε γιὰ νὰ τρῶνε, γιὰ νὰ σύρη φύλλα ἢ γυναῖκα γιὰ τσί πίττες, γιὰ νὰ καθάριση τὸν καρπὸ» (ΚΛ, χφ. 2858, σ. 3, 1963). Στὰ Μεσκλὰ Χανίων κ.ἄ. «τάβλα λένε, ἅμα παντρεύανε κανένα, τὸ τραπεζὶ. Βάζανε μιὰ τάβλα κ' ἐβάζανε κειὰ τὰ πιάτα. Καὶ στὴ βάρφτιση καὶ σὲ μιὰ παρέα μεγάλη... "Ἦθελα προσκαλεστοῦνε σ' ἓνα σπίτι κὶ ὅταν μονομερίζανε πολλοί, δὲν χωρούσανε κ' ἐβάζανε τάβλα» (ΚΛ, χφ. 2798, σ. 192-193, 1964).

Σὲ ποιὸ σημεῖο τοῦ σπιτιοῦ βρίσκεται συνήθως; (στὸ μέσο τοῦ δωματίου, στήν κουζίνα).

Μήπως δὲν ὑπῆρχε καθόλου τραπεζὶ; Στὴν περ. Σερρών κ.ἄ. «τραπέζι δὲν ὑπῆρχε, ἔτρωγαν δὲ καθήμενοι κάτω, ἐπάνω σὲ ἓνα σεντόνι καὶ ὅλοι ἀπὸ ἓνα τεψί» (ΚΛ, χφ. 3570, σ. 3, 1971).

Στρώσιμο τοῦ τραπεζιοῦ (τραπεζομάντηλα, ταβλομεσάλες, καρὲ κλπ.). Θέσεις τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας στὸ τραπεζὶ (π.χ. ὁ ἀρχηγὸς τῆς οἰκογένειας καθόταν στὸ μέσο καὶ οἱ ἄλλοι γύρω του μὲ σειρὰ ἡλικίας κλπ.). Οἱ γυναῖκες καὶ τὰ παιδιὰ κάθονταν στὸ τραπεζὶ κατὰ τὴν ὥρα τοῦ φαγητοῦ μαζὶ μὲ τοὺς ἄνδρες;

δ') **Καθίσματα** (σκαμνιά, καρέκλες, καναπές, μαξιλάρια κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ μέγεθος τοῦ καθενός. Ποιοὶ τὰ κατασκεύαζαν; Διακόσμηση. Ποῦ τὰ τοποθετοῦσαν;

ε') **Ἀμπάρι**. Σχῆμα καὶ χωρητικότητα. Ὑλικὸ κατασκευῆς (χτιστό, ξύλινο κ.ἄ.). Σὲ ποιὸ σημεῖο τοῦ σπιτιοῦ βρισκόταν; Μήπως χρησιμοποιοῦνταν γιὰ ἀμπάρι ἢ κλίνη; Τί φύλαγαν στὸ ἀμπάρι; Τρόπος ἐξαγωγῆς τῶν ἀποθηκευμένων καρπῶν. (Ἀπὸ εἰδικὸ στόμιο ποὺ ἀνοίγε στὸ κάτω μέρος). Συντήρηση τῶν καρπῶν μέσα στὸ ἀμπάρι. (Τοποθέτηση στάχτης ἢ φύλλων συκιᾶς, λεβάντας, δάφνης κ.ἄ.).

ς') **Κασέλα** (σεντούκι, μπαούλο, καρσέλα, κομμός, κασόνι κ.ἄ.). Μέγεθος καὶ σχῆμα (φωτογραφίες). Τόπος καὶ χρόνος κατασκευῆς. Ποιοὶ τὴν κατασκεύαζαν; Διακόσμηση. Διακοσμητικὰ θέματα. Τὴν κλειδώνουν καὶ μὲ ποιὸ τρόπο;

Ήταν απαραίτητο έπιπλο του σπιτιού και σε τί χρησίμευε ειδικώτερα; Π.χ. στα Κατσανοχώρια και Χουλιαροχώρια της Ήπειρου όλα τα πολύτιμα πράγματα του σπιτιού βρίσκονταν ασφαλισμένα και διπλοκλειδωμένα στην κασέλα της γιαγιᾶς, που ήταν ξύλινη και κεντισμένη, προικιο από τη μακαρίτισσα τη βάρβα της...» (ΚΛ, χφ. 3326, σ. 30, 1968). Στο Κουκούλι Ζαγορίου «τά έσώρουχα, τα γιορτινά ρούχα και τα προικιατικά φυλάσσονται σε μπαούλα ή κομμά. Στα παλιότερα χρόνια έδιναν για προίκα όχι σαν τα σημερινά μπαούλα. Δίνονταν καρσέλες κάρινες με σκέπασμα επίπεδο, αλλά με προσοχή στολισμένες με φιλντισένια κομψοτεχνήματα. Στην άκρη της καρσέλας, 10 πόντους σχεδόν από την έπιφάνειά του, υπάρχει ένα στενό και όχι βαθύ χώρισμα. Το χώρισμα αυτό λέγεται «παράκλι». Σ' αυτό τοποθετούν τα χρυσαφικά, κοσμήματα κ.ά. μικροπράγματα...» (ΚΛ, χφ. 2971, σ. 27, 1965). Στην Κρήτη κ.ά. σε μιᾶ γωνιά του σπιτιού τοποθετούσαν την κασέλα. Έάν την άνοιγε κανείς, θα έβλεπε μέσα την προίκα του κοριτσιού.

ζ') **Διάφορα ἄλλα έπιπλα** (καθρέφτες, πουρό, ἄρμαρι, ντουλάπες, μπουφές, κομμός, λαβομάνο κ.ά.). Περιγραφή του καθενός. Τρόπος χρησιμοποίησέως του.

η') **Εικόνοστάσι** (εικόνισμα, κόν'σμα, άκόνα κ.ά.). Ύπῆρχε ειδικό έπιπλο ή βρισκόταν σε έσοχή στον τοίχο του σπιτιού; Π.χ. στην περιοχή Διδυμοτείχου σαν εικόνισμα «είχαν μιᾶ ξύλινη θήκη που έβαζαν το εικόνισμα της Παναγίας ή του Χριστού και το έλεγαν «άκόνα» (ΚΛ, χφ. 3093, σ. 4, 1965). «Εικόνισματα είχαν παλαιά που εκλείναν με καπάκια για το φόβο τῶν κατακτητῶν» (ΚΛ, χφ. 3066, σ. 2, 1965). Στην Βίτσα Ζαγορίου κ.ά. «τά κονίσματα είναι έντειχισμένα» (ΚΛ, χφ. 3014, σ. 197, 1977) (βλ. εικ. 41).

Σε ποιό σημείο του σπιτιού τοποθετεῖται το εικόνοστάσι; Στην Κρήτη κ.ά. «άπέ την Άνατολή έβάνανε ένα εικόνισμα» (ΚΛ, χφ. 2857, σ. 2, 1963, Κουμάσα Μονοφατσίου Ήρακλείου). «Στον σοφά ύψηλά είναι το εικόνοστάσι» (ΚΛ, χφ. 2863, σ. 4, 1963, Καστέλλι Πεδιάδος). Στα Κατσανοχώρια Ίωαννίνων το εικόνοστάσι βρίσκεται συνήθως στην άνατολική γωνιά του χειμωνιάτικου, λίγο πιό κάτω από το «νταβάνι» (ΚΛ, χφ. 3233, σ. 42, 1968). Στην Κύπρο (Λευκόνοικο Άμμοχώστου) «στην κρεβατοκάμαρη υπάρχει κ' ένα μικρό έρμαράκι όπου βάλλομεν τους άγίους μας» (ΚΛ, χφ. 2964, σ. 125, 1940).

Τί συνήθως περιλαμβάνει το εικόνοστάσι; Σ' αυτό πρέπει να βρίσκονται μερικές εικόνες και κεϊ καίει ή καντήλα του σπιτιού. Στο εικόνοστάσι τοποθετούνται, πέρα άπ' τις εικόνες, «μερικά κλωνιά βάρβα άπ' την Κυριακή τῶν Βατῶν, το άβγό της Μ. Πέφτης, το μπουκαλάκι με το άγίασμα καθώς και μερικά ξηρά λουλούδια από τον Έπιτάφιο και τις γιορτές του Σταυρού» (ΚΛ, χφ. 3036, σ. 51, Κουκούλι Ζαγορίου, 1966), τα στέφανα του γάμου κ.ά.

Πότε ανάβεται το καντήλι; Π.χ. «το καντήλι από τους πλούσιους ανά-

βεται κάθε μέρα, όποτε λένε «καίει άκοίμητη καντήλα». 'Απ' τούς φτωχότερους ανάβεται από την παραμονή στις μεγάλες γιορτές και τις Κυριακές» (ΚΛ, χφ. 3036, σ. 51).

Διάφορες προλήψεις και δεισιδαιμονίες πού σχετίζονται με τó εικονοστάσι. Π.χ. τρίξιμο τών εικόνων, σπίθισμα τού καντηλιού, κοκκίνισμα ή θόλωμα τού λαδιού τού καντηλιού, έκρηξη τού κόκκινου άβγοϋ κ.ά.

Β'. ΣΚΕΥΗ

Γενικά: νοικοκυρειό, χρειές, αναχρικά, ανάχρεια, τσουμπλέκια κ.ά. (Σχετικές προλήψεις, παροιμίες κλπ. Π.χ. «Κύλισε ό τέντζερης και βρήκε τó καπάκι»).

1. **Κουζίνας:** α') **Χύτρα** (κουτρούφ', κακάβι, τσουκάλι, χαρανί, άκατσούκα, τέστους κ.ά.). Είναι μεταλλική ή πήλινη; (εικ. 42, 43).

β') **Πιάτα** (σκουτέλια, γαβάθες, τσανάκια, λιγγέρια, λακάνη κ.ά.). Είναι ξύλινα, μεταλλικά ή πήλινα; Μέγεθος (εικ. 44, 45). Ποιοί τά κατασκευάζουν; Σήμερα έχουν αντικατασταθῆ από τά βιομηχανικά; Μήπως παλιότερα τά μέλη τῆς οικογένειας έτρωγαν από κοινό μεγάλο σκουτέλι; Έχουν διακοσμήσεις και ποιές; Ποϋ τοποθετοϋνται; Στην πιατοθήκη, άλλου;

γ') **Κουτάλια και πιρούνια** (χουλιάρια, λίμπες, πιρόνια, τσετάλια κ.ά.). 'Από τί ύλικό είναι κατασκευασμένα; 'Από ξύλο, κόκκαλο, κέρατο, μέταλλο; Ποιοί τά κατασκευάζουν; Οί βοσκοί, οί ξυλουργοί, ειδικοί τεχνίτες;

Είναι διακοσμημένα; (βλ. εικ. 46). Παλαιότερα χρησιμοποιοϋσαν κουταλοπίρουνα; 'Αν όχι, πώς έτρωγαν (με τά χέρια); Ποϋ τοποθετοϋνται τά κουταλοπίρουνα; (στην κουταλοθήκη). Περιγραφή κουταλοθήκης (βλ. εικ. 47). 'Υπήρχαν κουτάλια και πιρούνια για σερβίρισμα; (κουτάλα, κεβγκίρι, εικ. 48).

δ') **Τηγάνι.** Σχῆμα και μέγεθος. Μέταλλο από τó όποιο κατασκευάζεται. Ποιοί κατασκεύαζαν τηγάνια παλαιότερα; Χρήση και όνόματα τηγανιών, μεγάλων και μικρών (σαγανάκι, τσιλεγανιστήρι).

ε') **Γουδί** (ιγδί, στουμπί, ντουμπέκι (Λιβήσι), κούτουλας, κανκί, τζούμα, τακατούκα, σκουρδουστούμπι, γαβάνι κ.ά.). Είναι ξύλινο, πέτρινο ή μεταλλικό; (εικ. 49, 50, 51, 52, 53). Κατασκευάζεται επί τόπου ή όχι; Χρήση για τó τρίψιμο τού άλατιού, τῆς ζάχαρης, τῆς κανέλλας, τών μπαχαρικών, για τῆ σκορδαλιά κ.ά.). Θεωρεΐται άπαραίτητο σκεϋος;

ς') **Ταψί.** 'Ονομασίες ανάλογα με τó μέγεθος (σινί, σαχάνι, ταψάρα, ταψάκι, νυχιός κ. ά.). Χρήσεις. Σχῆμα (όρθογώνιο ή στρογγυλό).

ζ') **Νταβός** (πλακί, καπακλί, ταβαδάκι, γιουβέτσι κ.ά.). Χρήση.

η') **Χερόμυλος** (τρίφτης, όρμος, ρεντές κ.ά.). Σχῆμα. Τρόπος λειτουργίας (λεπτομερώς). Τί τρίβουν σ' αυτόν; (τó σιτάρι, τó καλαμπόκι κ.ά.).

Ἐπάρχει σήμερα ἀκόμη στὰ σπίτια ἢ ἔχει ἐγκαταλειφθῆ ἡ χρήση του; Παροιμίες, τραγούδια κ.ἄ. σχετικά μὲ τὸ χερόμυλο.

θ') **Γάστρα** (σάτσι, ταρτάνα, λαμαρίνα, πούμα, πουγάνα). Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; Σχῆμα καὶ διαστάσεις. Ποιὸς τὴν κατασκευάζει; Πῶς χρησιμοποιεῖται γιὰ τὸ ψήσιμο ψωμιοῦ, πίττας κλπ.; Μήπως ἡ γάστρα ποὺ χρησιμοποιοῦν οἱ βοσκοὶ εἶναι ἀπὸ ἐλαφρότερο ὕλικὸ (ἀλουμίνιο), γιὰ νὰ μεταφέρεται εὐκολα;

2. **Σκευὴ ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὰ ὑγρά.** Κανάτι πῆλινο (μπότι, μπόντσα, στάμνα, λαγήρι, κιούπι, κουμάρι κ.ἄ.). Ἐπάρχουν ντόπιοι κανατάδες; Ἄν ναί, πῶς ἐργάζονται; Ἄν ὄχι, ἀπὸ ποῦ φέρνουν τὰ πῆλινα σκευὴ; (εἰκ. 54-57). Χάλκινα κ.ἄ. ὑδροφόρα σκευὴ: γκιούμι, κουκούμι, ἱμπρίκι, κολοκύθα (εἰκ. 58-61).

Παγούρι, τσότρα, βιτσέλα, πλόσκα, μπούκλα κ.ἄ. (εἰκ. 62, 63). Ἀπὸ τί εἶναι κατασκευασμένα; Ἐχουν λαβή; Πῶς μεταφέρονται; Στὰ χέρια, στὸν ὄμο; Ποιοὶ τὰ χρησιμοποιοῦν; (οἱ βοσκοὶ, οἱ ἐργαζόμενοι στοὺς ἀγρούς;)

Πιθάρια, βαρέλια, νταμιζάνες κ.ἄ. Σχῆμα καὶ χρήση. Τρόποι προφυλάξεως.

3. **Διάφορα ἄλλα σκευὴ:** ἀλατιέρα (ἀλατερό, ἀλατολόος, εἰκ. 64), καβουρδιστήρι, μπρίκι (τζιουβρές, τσεσβές, εἰκ. 65 κ.ἄ.), λαήρι (χερολένο, εἰκ. 66, λεγένι κ.ἄ.), λεκάνη κ.ἄ., τρυπητὸ (εἰκ. 67), σουρωτήρι (σουρουχτήρ', στραγγιστερό, ὕλιστήριν κ.ἄ.), κλειδοπίνακο (εἰκ. 68), τζάρα (κιούπι, κουρούπι κ.ἄ. πιδιακός (εἰκ. 69), μπακράτσι, παρχατσόπον (εἰκ. 70), κανκί (καύκα, βίκα, ποτήρι κ.ἄ.), κολοκύθα (ἀγκλιά, γρατσούνα, μπουγκλος, ἀγλούπι (εἰκ. 71), γιαλά, (Λέσβος) κ.ἄ.), δοχεῖο νυκτός (τοῦ πιδέξου, ἀγγειό, παγούρι, πάπια, κλακιὸ κ.ἄ.), ροῖ (λαδικὸ (εἰκ. 72), φύτι, λαθ' κὸ κ.ἄ.), καζάνι (εἰκ. 73), πυροστιὰ (εἰκ. 74, 75), σούβλα. (Νὰ παρατεθοῦν σχήματα καὶ νὰ γίνῃ λεπτομερῆς περιγραφή τῆς χρήσεώς τους). Παγωνιέρα (μὲ χιόνι, πάγο), ψωμιέρα, τρίφτης, ποτήρια, φυτζάνια (τσαγιοῦ, καφέ), φοντανιέρες, σίδερο γιὰ σιδέρωμα κ. ἄ. (εἰκ. 76, 77).

4. **Σκευὴ σχετικά μὲ τὸ ζύμωμα τοῦ ψωμιοῦ:** α') **Σκάφη** (σκαφίδα κ.ἄ.). Εἶναι ξύλινη (εἰκ. 78), πέτρινη ἢ μεταλλική; Σχῆμα. Σχετικὲς προλήψεις (π.χ. δὲν πρέπει νὰ χρησιμοποιηθῆ γιὰ ἄλλη χρήση, ἐπειδὴ θεωρεῖται ἱερή).

β') **Κόσκινο** (ἀβλοστήρ', βολιστήρ', σταρ' κὸ κ.ἄ.). Ὀνομασίες ἀνάλογα μὲ τὸ μέγεθος τῶν ὀπῶν (ἀρὶ κόσκινο, κνί, δασὺ κόσκινο). Σχῆμα. Ὑλικά κατασκευῆς (δέρμα μὲ ξύλο, ξύλινο ἐξ ὀλοκλήρου;). Χρήσεις (κοσκίνισμα τοῦ ἀλευριοῦ, «πέρασμα» τοῦ τραχανᾶ κ.ἄ.). Φράσεις σχετικὲς μὲ τὸ κόσκινο (π.χ. τὸ κοσκινίζει πολὺ, παλιά μου τέχνη κόσκινο...).

γ') **Σῆτα** (κόθαρος, πυκνάδα, ἀριόστα, κάφος κ.ἄ.). Ὀνομασίες ἀνάλογα μὲ τὴν πυκνότητα τῶν ὀπῶν (ἀριά σίτα, μεταξωτὴ κ.ἄ.). Χρήσεις (κοσκίνισμα ἀλευριοῦ γιὰ γλυκίσματα ἢ ἄσπρο ψωμί κ. ἄ.). Ποιοὶ κατασκευάζουν σῆτες; (οἱ γύφτοι;) Σχετικὲς φράσεις.

δ') **Πινακωτή** (ψωμοθήκη κ.ά.). Ἀριθμὸς καὶ σχῆμα τῶν θηκῶν (εἰκ. 79). Τραγούδια, παροιμίες κ.ά..

ε') **Σφραγίδες** (σφραγιστερό, σφραγιδα γιά τὰ πρόσφορα). Σχῆμα καὶ γράμματα χαραγμένα σ' αὐτὲς (εἰκ. 80). Εἶδη σφραγίδων. Εἶναι ἀπαραίτητες γιά κάθε σπίτι; Ἄν ναί, γιατί; Ἱερὲς σφραγίδες. Χρήση.

ς') **Πλαστήρι** (μαλαχτήρα κ.ά.). Μορφή καὶ χρήση. Χρησιμοποιεῖται γιά τὸ «ἀνοιγμα τῶν φύλλων» (εἰκ. 81). Σὲ περίπτωση ποῦ δὲν ὑπάρχει, γίνεται χρήση τραπεζιοῦ;

ζ') **Πλάστης** (πιττόξυλο, ὀκλαός κ.ά.), στρογγυλὸ ξύλο μὲ τὸ ὁποῖο «ἀνοίγονται» τὰ φύλλα τῆς ζύμης.

η') **Ξεπορταριά** γιά μπουγάδα (εἰκ. 82).

Πῶς λέγονται γενικὰ τὰ χάλκινα σκεύη; (χαλκώματα;) Σήμερα χρησιμοποιοῦν τέτοια σκεύη; Ποιὸς τὰ κασσιτερώνει; Ὑπάρχει μόνιμος γανωτῆς ἢ πλανόδιος;

Μνεῖα σὲ παλαιὰ ἔγγραφα σκευῶν ποῦ προικοδοτοῦνται. Παράθεση τοῦ κειμένου τῶν ἔγγράφων.

5. **Φωτιστικά.** Ὑπάρχουν παράθυρα ποῦ ἐξασφαλίζουν ἐπαρκῆ φωτισμὸ στὸ ἐσωτερικὸ τοῦ σπιτιοῦ κατὰ τὴ διάρκεια τῆς ἡμέρας; Ἄν ὄχι, τί ἀναπληρώνει τὴν ἔλλειψη αὐτή; ἀνοίγματα στὴν ὀροφή (ἀνηφοράς, φεγγίτης) ἢ στὴν πόρτα (βλ. καὶ κατοικία, σ. 11).

Τεχνητὸς φωτισμὸς. Πῶς φωτίζεται τὸ σπίτι τὴ νύχτα; Στὴν Αἰτωλία ὅταν ἐπρόκειτο νὰ ἀνυχερέψουν διὰ νὰ ξεφλουδίσουν καλαμπόκι ἢ νὰ γνέσουν αἱ γυναῖκες, μετέφερον ἐκ τοῦ δάσους ξηρὰ ξύλα ἀρκεύθου· δι' αὐτῶν ἠνάπτετο τὸ πῦρ καὶ ἐτροφοδοτεῖτο διαρκῶς, διὰ νὰ παρέχη ζωηρὸν φῶς. Δαυλὸς ἀνημμένος ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ὡς φανὸς, ὅταν ἐπρόκειτο νὰ ἐξέλθῃ τις τῆς οἰκίας ἐν τῷ σκότει» (Δ. Λουκόπουλος, 1925, σ. 98-99).

α') **Φωτισμὸς μὲ δαδί.** Σκεῦος ποῦ τοποθετεῖται (βλ. εἰκ. 82α). Ἀπο ποῦ γίνεται ἡ προμήθειά του;

β') **Λύχνος.** Σχῆμα καὶ μέγεθος. Ὑλικὸ κατασκευῆς (μεταλλικὸς, πῆλινος). Ποιοὶ τὸν κατασκευάζουν (οἱ φανοποιοί, μόνοι τους οἱ χωρικοί); Ποῦ τοποθετεῖται ὁ λύχνος γιά ἀποδοτικώτερο φωτισμὸ (στὸ τζάκι, σὲ λυχνοστάτη); (βλ. εἰκ. 83-84). Εἶδη λύχνων (διπλοὶ λύχνοι). Φωτιστικὴ ὕλη (λάδι, λίπος χοιρινὸ κ.ά.). Προστασία τῆς φλόγας ἀπὸ τὸν ἀέρα.

γ') **Κερί.** Ὑλικά καὶ τρόποι κατασκευῆς. (Μὲ κερί μελισσῶν, μὲ ρητίνη, μὲ θειάφι κ.ά.) Π. χ. στὴν Αἰτωλία χρησιμοποιοῦσαν τὰ θειαφοκέρια ἢ φουκέρια, δηλ. φιλίλια βαμβακερὰ ποῦ βουτουῦσαν σὲ ὑγρὸ θειάφι, ποῦ ἔλιωναν σὲ σιδερένιο δοχεῖο (Δ. Λουκόπουλος, 1925, σ. 101). Προστασία ἀπὸ τὸν ἀέρα ἢ τὴ βροχὴ ὅταν χρησιμοποιοῦνται γιά φωτισμὸ ὑπαίθριων χώρων (τοποθέτησή τους σὲ ὑαλόφρακτα πλαίσια κλπ.).

δ') **Λάμπες.** Σχήμα. Ύλικά και τρόποι κατασκευής ή προμήθειάς τους. Φωτιστική ύλη (άσετυλίνη, πετρέλαιο κ.ά.). Πώς προστατεύεται ή φλόγα; (μέ λαμπόγυαλο, μέ πλαίσιο (φανάρι) (βλ. εικ. 84α, 85). 'Από πότε χρησιμοποιείται τὸ πετρέλαιο;

ε') **Πολύφωτα.** Ποιοὶ και πότε τὰ χρησιμοποιοῦν; (οἱ εὐποροὶ σὲ μεγάλες οἰκογενειακὲς γιορτὲς και ἐκδηλώσεις). Περιγραφή. Κατασκευάζονται ἐπὶ τόπου ἢ τὰ προμηθεύονται ἀπὸ ἀλλοῦ; Μέσα γιὰ τὴν ἐξασφάλιση φωτὸς σὲ ἀγροτικὲς και ἄλλες ἐργασίες (πότισμα τῆ νύχτα, ψάρεμα κ. ἄ.).

6. Εἶδη ἐξοπλισμοῦ τοῦ σπιτιοῦ ποὺ σχετίζονται και μέ τὰ σκεύη.

α') **Τάπητες** (πάτια, χαλί, τσόλι, τσέργα κ.ά.). Τί στρώνουν στὸ δάπεδο; (ψάθες, κουρελοῦδες, χαλιά, ἀντρομίδες, μπατανίες, κιλίμα;) Τὰ ὑφαίνουν οἱ γυναῖκες μόνες τους ἢ τὰ ἀγοράζουν, και ἀπὸ ποῦ; Ύλικά ποὺ χρησιμοποιοῦν γιὰ τὴν κατασκευὴ τους (ψαθί, γιδότριχα, κουρέλια κ. ἄ.).

'Υπάρχουν «κάποιες» μέρες ποὺ τὰ κρεμοῦν στὰ μπαλκόνια τους; (Μ. Πέμπτη, Πέμπτη τῆς Διακαινησίμου).

Στρώνουν τὸ δάπεδο κάθε μέρα ἢ μόνο τίς ἐπίσημες ἡμέρες;

Σχέδια τῶν χειροποιήτων χαλιῶν.

Διάφορα ἄλλα στρωσίδια.

β') **Κουρτίνες** (τορνολέτο, φίντες, κοντρινα, φράπα κ.ά.). Μεγάλες ἢ μικρές. Ὑφαντές, κεντητές ἢ τοῦ ἐμπορίου;

γ') **Πάντες** (κεντήματα και ὑφαντά, ποὺ τοποθετοῦνται στοὺς τοίχους).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Αἰτωλικαὶ οἰκῆσεις, σκεύη και τροφαί, ἐν Ἀθήναις 1925.
2. Γ. Α. ΜΕΓΑΣ, Μελέται λαϊκῆς ἀρχιτεκτονικῆς, Λαογραφία 26 (1969).
3. ΑΡΙΣΤ. ΠΑΣΑΔΑΙΟΣ, Ἡ λαϊκὴ ἀρχιτεκτονικὴ τῆς Ἰμβρου, Ἀθῆναι 1973.
4. Γ. Ν. ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΙΔΗΣ, Τὰ «καμαρόσπιτα» τοῦ Καρυδίου Σητείας, ΕΚΑ 22 (1969/72), σ. 27-56.
5. Γ. ΠΑΠΑΧΑΡΑΛΑΜΠΟΥΣ, Κυπριακὴ οἰκία, Λευκωσία 1968.
6. ΙΟΡΔΑΝΗΣ ΔΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ, Τὰ σπίτια τοῦ Ρεθέμνου, Ἀθήνα 1976.
7. Ν. Γ. ΜΟΥΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Θέματα ἀρχιτεκτονικῆς μορφολογίας, Θεσ/νίκη 1977 (ἔπου και ἐκτενὲς βιβλιογραφία).
8. Α. ΑΓΟΡΟΠΟΥΛΟΥ-ΜΠΙΡΜΠΛΗ, Ἡ ἀρχιτεκτονικὴ τῆς πόλεως Κερκύρας κατὰ τὴν περίοδο τῆς Ἐνετοκρατίας, Ἀθῆναι 1977.
9. Ι. Ν. ΚΟΥΜΑΝΟΥΔΗΣ, Ἡ λαϊκὴ ἐκκλησιαστικὴ ἀρχιτεκτονικὴ τῆς νήσου Θήρας, Ἀθῆναι 1960.

Β'. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ, ΥΠΟΔΕΣΗ, ΚΟΜΜΩΣΗ-ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΣ

Ι. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

1. Γενικά. Λόγοι πού συνετέλεσαν στη διαμόρφωσή της : α') κλίμα, β') ασχολίες τῶν κατοίκων, γ') οικονομική κατάσταση, δ') πολιτιστική ανάπτυξη, ε') συντηρητικότητα, ς') μετανάστευση, ζ') πρώτες ύλες, η') καλλιτεχνική αντίληψη κ.ά.

Φοριοῦνται σήμερα τοπικές ένδυμασίες; Ἄν ναι, ποιοὶ καὶ πόσοι τὶς φοροῦν καὶ μὲ ποιά μορφή; Ἄν ὄχι, πότε ἔπαψαν νὰ τὶς φοροῦν καὶ ἀπὸ τί ἀντικαταστάθηκαν; Ἐγκαταλείφθηκαν αὐτόματα ἐξ ὀλοκλήρου ἢ σταδιακά; Π.χ. τὸ παντελόνι ἀντικατέστησε πρῶτα τὴ βράκα, ὁ σκοῦφος τὸ φέσι κλπ.

Ποιά ένδυμασία ὑποχώρησε ἐνωρίτερα στὸ συρμό, ἡ ἀνδρική ἢ ἡ γυναικεία καὶ γιατί; Π.χ. ἡ ἀνδρική, ἐπειδὴ οἱ ἄνδρες ταξίδευαν ἢ μετακινοῦνταν καὶ ἔρχονταν σὲ ἐπικοινωνία μὲ διαφορετικὰ ντυμένους ἀνθρώπους. Ἀντίθετα ἡ γυναικεία, ἐπειδὴ οἱ γυναῖκες παρέμεναν συνήθως ἀμετακίνητες μέσα στὸ ἴδιο χωριὸ σ' ὅλη τους τὴ ζωή.

Ἐπάρχει ἐντονη κοινωνική διάκριση στὸν τρόπο ἐνδύσεως; Μήπως παλαιότερα ὑπῆρχε καὶ σχετική δέσμευση; Π.χ. οἱ πρῶτοι ἀπαγόρευαν στοὺς φτωχοὺς νὰ ντύνονται, ὅπως ἐκεῖνοι. Οἱ Τοῦρκοι ἀπαγόρευαν στοὺς Ἕλληνας τὴ χρῆση τοῦ πράσινου χρώματος στὰ ένδύματά τους ἢ τὸ κόκκινο φέσι στοὺς Κρητικούς.

Ἐπάρχουν μεγάλες διαφορὲς μεταξὺ τῶν ένδυμασιῶν πού χρησιμοποιοῦνταν κατὰ τὴν ἐργασία (καθημερινές) καὶ κατὰ τὶς ἐορτὲς (γιορτινές); Μήπως διαφέρουν μόνο στὴν ποιότητα τῶν ὑφασμάτων; Μήπως εἶναι ἀπλούστερες οἱ καθημερινές καὶ γιατί;

Μοιάζουν οἱ ένδυμασίες τῶν κατοίκων γειτονικῶν χωριῶν ἢ πόλεων; Οἱ ξένες γυναῖκες πού παντρεύονται στὸ χωριὸ φοροῦν τὴν ένδυμασία τοῦ τόπου τους ἢ προσαρμόζονται στὶς νέες συνθῆκες;

Ἐπάρχουν ράφτες καὶ ράφτριες; Μήπως ἀποτελοῦσαν παλιότερα συντεχνία; Ἐπάρχουν εἰδικοί διακοσμητές; Εἶναι μόνιμοι κάτοικοι ἢ πλανόδιοι; Ἀπὸ ποῦ ἔρχονται ἢ ποῦ πηγαίνουν (σὲ περίπτωση ντόπιων ραφτῶν); Διηγῆσεις καὶ ἄλλες εἰδήσεις σχετικὲς μὲ τοὺς ράφτες. Τρόπος ἐργασίας (πῶς ἔπαιρναν τὰ μέτρα, πῶς ἔραβαν κλπ.).

Ἐργαλεῖα τῶν ραφτῶν (ταῦ, διαβήτης, χάρακας, βελόνια) καὶ ποιά ἀπ' αὐτὰ χρησιμοποιοῦνται σὲ κάθε εἶδους ράψιμο (χοντρή, λεπτή, λινή, μεταξωτὴ ἔνδυμασία).

Προλήψεις γιὰ τὸ ράψιμο ἔνδυμασίας καὶ ἰδιαίτερα τῆς νυφικῆς (βλ. καὶ κεφ. Ραπτική).

2. Ἄνδρική α') **Καθημερινή** (τῆς δουλειᾶς κ.ἄ.). Ἀπὸ πόσα μέρη ἀποτελεῖται; Π.χ. ἀπὸ τῆ βράκα, τὸ πουκάμισο, τὸ γελέκι κ.ἄ. Ἀπὸ τί ὕφασμα κατασκευάζεται; (εἶναι ντόπιας κατασκευῆς ἢ τὸ φέρνουν ἀπὸ ἀλλοῦ;) Εἶναι πρακτικὴ γιὰ τὴν ἐργασία; Διατήρησε τὸν παραδοσιακὸ τῆς χαρακτήρα ἢ τὸν ἀπέβαλε νωρὶς γιὰ λόγους πρακτικούς; Διαφέρει ἡ ἔνδυμασία τοῦ γεωργοῦ ἀπὸ ἐκείνη τοῦ βοσκοῦ, τοῦ κτίστη κ.ἄ.; Ἀποδίδει ἰδιαίτερη σημασία ὁ χωρικός στὴν καθημερινὴ ἔνδυμασία του καὶ γιατί; Ποιοὶ τὴν κατασκευάζουν; (ντόπιοι «ραφτάδες» ἢ οἱ γυναῖκες;)

β') **Ἐπίσημη** (γιορτερή, καλή, κυριακάτικη, σχολινὴ, γαμπριάτικη).

Ἀπὸ πόσα μέρη ἀποτελεῖται; Ἀπὸ τί ὕφασμα κατασκευάζεται; Ποιὸς τὴν κατασκευάζει; Πότε κατασκευάζει καινούργια ἔνδυμασία ὁ χωρικός; (ὅταν γίνεται γαμπρός, ὅταν «παντρεύη παιδί» κλπ.). Μήπως ὑπῆρχαν εἰδικοί διακοσμητὲς τῶν στολῶν; Πῶς λέγονται; (τερζῆδες, χρυσοραφτάδες κ.ἄ.). Ἀπὸ ποῦ ἔρχονταν; Ποιά μέρη τῆς ἔνδυμασίας διακοσμοῦνται περισσότερο; (τὸ μεϊντάνι, ἡ βράκα, τὸ ζωνάρι κ.ἄ.). Ποιά μέρη τῆς στολῆς κατὰ τὴ λαϊκὴ αἰσθητικὴ ἀναδεικνύουν τὸ ἀνδρικὸ παράστημα; (ἡ βράκα, τὸ γελέκι, τὸ σφιχτὸ ζωνάρι;) Ἀντιλήψεις, σκώμματα γιὰ τὴ μὴ παραδοσιακὴ νέα ἔνδυμασία. Ὑπάρχει διαφορὰ μεταξὺ τῆς ἔνδυμασίας τῶν πλουσίων ἀνδρῶν καὶ τῶν φτωχῶν (στὴν ποιότητα, στὴν κομψότητα, στὴ διακόσμηση); Ποιοὶ ἐγκατέλειψαν νωρίτερα τὴν τοπικὴ στολὴ, οἱ πλούσιοι ἢ οἱ φτωχοὶ καὶ γιατί; Ὁ τελευταῖος τύπος στολῆς ποῦ φορέθηκε στὸν τόπο διέφερε ἔνδεχομένως ἀπὸ προγενέστερους καὶ σὲ τί; Μήπως ὑπάρχουν διαφορὲς στὴν ἔνδυμασία μεταξὺ κατοίκων ὄρεινῆς συνοικίας τοῦ χωριοῦ καὶ πεδινῆς; Ποῦ ὀφείλεται αὐτό; Ὑπῆρχαν διαφορὲς στὴν ἔνδυμασία σύμφωνα μὲ τὴν ἡλικία καὶ ποιές; (ἔνδυμασία νέων, μεσηλίκων, γερόντων).

Ἀπὸ ποῦ προμηθεύονται σήμερα τίς ἔνδυμασίες οἱ χωρικοὶ; Ποιὲς μέρες φοροῦν τὴν ἐπίσημη στολὴ; (τίς Κυριακές, τίς μεγάλες ἐορτές, στίς πανηγύρεις κ.ἄ.). Μήπως ὑπῆρχαν διαφορὲς μεταξὺ τῆς ἔνδυμασίας τοῦ πρωτοτόκου τέκνου καὶ τῶν ἀδελφῶν του; Π.χ. στὴν Κάρπαθο οἱ κανακάρηδες εἶχαν ἰδιαίτερη ἔνδυμασία, διαφορετικὴ κατὰ τὴν ἀξία καὶ κατὰ τὴν ποιότητα ἀπὸ τίς ἄλλες (Μ. Μιχαηλίδης - Νουάρως, 2, 1934, σ. 310).

γ') **Μέρη τῆς ἀνδρικῆς ἔνδυμασίας.** 1. **Πουκάμισο** (καμὶς' ἢ ἰσλίκ' (Μ. Ἀσία), π'κάμ'σον (Θεσσαλία), πουκαμίσα (Πελοπ., Μακεδ. Ἡπειρος), καμιζόλα

(Κρήτη) κ.ά.). 'Από τί ύφασμα κατασκευάζεται; Π.χ. στην Κάρπαθο «κατάσαρκα (φοροῦν) ποκάμισο παμπακερό, ύφαντό στ' άργαστήρι και ραμμένο από την σύζυγον ή την μητέρα» (Νουάρος, 2, 1934, σ. 313). Στην Κρήτη «κατάσαρκα φοροῦν ένα πάνινο πουκάμισο, την καμιζόλα, και από πάνω άλλο βαμβακερό ή μεταξωτό» (Ευ. Φραγκάκι, 1960, σ. 35). Στη Μακεδονία (ΚΛ, χφ. 3565, σ. 7) «φοροῦν την πουκαμίσα, λευκήν με φαρδιά μανίκια» (ΚΛ, χφ. 2276, σ. 97). Τί χρώμα έχει και γιατί;

Ποιοι τὸ κατασκευάζουν; (ή σύζυγος, ράφτης κ.ά.). Μήπως εἶναι κεντημένο; Ποιὸς τὸ κεντᾶ; Σὲ ποιά σημεῖα γίνεται τὸ κέντημα; (στά μανίκια, τὸ στῆθος, τὸ γιακά;) Διακοσμητικὰ θέματα. Πῶς εἶναι τὰ μανίκια; (φαρδιά, στενά;) Τὸ γαμπριάτικο πουκάμισο εἶναι διαφορετικὸ; Ποιὸς τὸ κατασκευάζει; (μήπως ἡ νύφη;)

2. **Βράκα** (φουφούλα, κάρτα (Κρήτη), σαλβάρι, βρατσι (Κυκλάδες), βρακι (Θράκη, Μακεδ.), τσακτσίρ' (Θράκη), μπουραζάνες ή σαλιβάρια (Ἡπειρος), παντελόνι κ.ά.).

'Από τί ύφασμα γίνεται; Στην Κρήτη ή καθημερινή φορεσιὰ μπορεῖ νὰ εἶναι ράσινη ή μπαμπακερή καμωμένη από στημόνι και φάδι ἴσα, με ράψιμο από τὴ γυναῖκα. Ἡ βράκα-σαλβάρι (ή γιορτινή) κεντᾶται με γαιτάνι στις ραφές και στις μπατζαρές και εἶναι από τσόχα. Τί χρώμα έχει; (μαῦρο, γερανί, ἄσπρο κ.ά.).

Πόσα μέτρα ύφασμα απαιτοῦνται για τὴν κατασκευὴ της; Ὀνοματολογία τῶν μερῶν τῆς βράκας (σοῦρες, λαγκιόλια, δίπλες, μπατζαρές, ποδαρές, καλαμοβράκια, στιβανοβράκια, ποδονάρια, ἀπόδιωνας, ζωνάρι, βρακοζώνια, μέση κ.ά.).

Μῆκος τῆς βράκας (εἶναι μακρὰ μέχρι τὸν ἀστράγαλο ή μέχρι τὸ γόνατο;). 'Από τί ἐξαρτᾶται τὸ πλάτος της; Φοροῦν σήμερα τὴ βράκα; Ἐν ναι, ποιοι και ποιᾶς μορφῆς; Πότε ἐγκαταλείφθηκε και από ποιὸ ἄλλο ἔνδυμα ἀντικαταστάθηκε;

Ποιοι φόρεσαν πρῶτοι τὴ νέα ἔνδυμασία στὸν τόπο; (οἱ ξενιτεμένοι, οἱ ναυτικοί, οἱ ἔμποροι;) Σχετικὰ σκώμματα (φραγκοφορεμένοι, παντελονάδες κ.ά.). Λαϊκὲς ἐκφράσεις σχετικὲς με τὸ παντελόνι.

3. **Φουστανέλλα**. 'Από τί ύφασμα κατασκευάζεται; (ἀπὸ κάμποτο, ἀπὸ λινό κ.ά.). Τί χρώμα έχει; (λευκό;) Πῶς ἐπιτυγχάνεται ή λεύκανση τοῦ ύφασματος; Πόσο ύφασμα χρειάζεται; Πῶς λέγονται οἱ πτυχές τῆς φουστανέλλας (δίπλες, λαγκιόλια, μάνες;) και πῶς ἐπιτυγχάνεται τὸ σιδέρωμα; Μῆκος τῆς φουστανέλλας (πάνω ἀπὸ τὸ γόνατο, κάτω ή στὸ ὕψος του;). 'Από τί ἐξαρτᾶται τὸ ὕψος; (ἀπὸ τὴν ἡλικία, τὴν οικονομική και κοινωνική κατάσταση, τὸ συρμό;) Πῶς στερεώνεται ή φουστανέλλα στὴ μέση; (με τὸ ζωνάρι;) Εἶναι τὸ ζωνάρι κεντημένο ή ὕφαντό; Τρόπος και θέματα διακοσμῆσεως. Ὑπάρχουν σήμερα γέροντες ποὺ φοροῦν φουστανέλλα;

4. **Έπανωκόρμι** (φέρμελη (Στ. Έλλάς), μείντάνι (Πελοπόννησος, Ήπειρος), τσιπούνι (Πελ/νησος, Κύπρος), γελέκι (Κρήτη), τσαμαντάνι (Στερ. Έλλάς, Θράκη), κοντόσι (Μακεδονία), άμπράτσι (Κυκλάδες), μπιρίκος (Κυκλάδες, Δωδεκάνησα), άντιρι (Χίος), σταυρογέλεκο (Δωδεκάνησα, Έπτάνησα). Ύφασμα και χρώμα. Είναι κοντό ή μακρύ; Έχει μανίκια, στενά ή φαρδιά; Μήπως πέφτουν στην πλάτη; Είναι κεντημένα; Σε ποιά σημεία γίνονται τά κεντήματα; Μήπως είναι όλοκέντητα; Ποιοί τά κεντούν; Είναι σφιχτό και σταυρωτό τó έπανωκόρμι; Πώς κουμπώνει; Με κουμπιά; Με κορδόνι; Ποιά σημασία έχει για τή στολή τó έπανωκόρμι; Αναδεικνύει τó παράστημα εκείνου πού τó φορεϊ;

5. **Ζωνάρι** (σελιάχι, βρακουζώνα κ.ά.). Από τί ύφασμα κατασκευάζεται; Είναι ύφαντό, κεντημένο; Μήκος και τρόπος δεσίματος. Μήπως άφίνουν ένα τμήμα νά κρέμεται; Τί βάζουν στο ζωνάρι; (τήν καπνοθήκη, τó πουγγί;) Είναι άπαραίτητο έξάρτημα τής ένδυμασίας; Μήπως έχει και πρακτική άξία; (προφύλαξη από τó κρύο, από κοίλη). Έκφράσεις πού σχετίζονται με τó ζωνάρι.

6. **Έπανωφόρι** (σανταμάγκα, Θράκη, Κυκλάδες, Δωδεκάνησα), τζιουμπές (Μακεδ., Μ. Άσία), πατατούκα (Μακεδ., Κυκλάδες, Έπτάνησα), κάπα, φλοκάτα (Μακεδ., Ήπειρος, Στ. Έλλάς), ταλαγάνι (Ήπειρος, Θεσσαλία), γούνα, γιακαλί (Ήπειρος), κοντόσι, καπότα, τσούκνα, βαρδακούρι (Πελοπόννησος κ. ά.), γαμπάς, άμπάς (Κρήτη, Κυκλάδες, Έπτάνησα κ. ά.). Από τί ύφασμα κατασκευάζεται (ντόπιο ή άγοραστό); Τó ντόπιο από τί ύλικά γίνεται; Από μαλλιά γιδιών ή προβάτων; Πώς γίνεται τó ύφασμα άδιάβροχο; Μήκος. Χρώμα. Έχει και κουκούλα, διακοσμήσεις και ποιές; Ποιοί τó διακοσμούν (πλανόδιοι καποτάδες, ντόπιοι ραφτάδες κλπ.).

7. **Καλύμματα τής κεφαλής:** α') **Φέσι**. Σχήμα. Χρώμα. Ποιοί τó φορούν (οί νέοι, οί γέροι;) και πότε; Μήπως άντικαταστάθηκε από άλλο κάλυμμα τής κεφαλής; (Π.χ. πρωτύτερα «δέν έβαζαν κούκους παρά φέσια σπαστά κόκκινα με μεγάλη φούντα» (ΚΛ, χφ. 1162Γ', σ. 110, Κρήτη). Τó χρώμα έχει σχέση με τήν ήλικία ή τήν κοινωνική θέση; Έχει τó φέσι φούντα ή όχι; Αν ναι, πώς είναι; (κοντή στην κορυφή ή κρέμεται στην πλάτη;) Υπάρχουν σήμερα ήλικιωμένοι, πού φορούν φέσι; Σχετικές λαϊκές έκφράσεις.

β') **Σαρίκι** (σερβέτα (Μ. Άσία, Θράκη), καλαπ-πόσι (Δωδεκάνησα), μαντήλι (Έπτάνησα), σαρίτζιν (Κύπρος) κ. ά.). Από τί ύφασμα κατασκευάζεται; Είναι μονόχρωμο ή πολύχρωμο; Πώς τó δένουν; Ποιοί τó φορούσαν; Μήπως οί Τουρκοί και οί προύχοντες; Μήπως τó φορούν και σήμερα στην εργασία τους; Γιατί; (για τόν ιδρώτα, για τόν ήλιο;)

γ') **Σκούφια** (καλπάκι, σερβέτα, καβούκι, κοῦκος, κ'λιάφι, μπερετίνα, μπερέτα κ. ά.). Σχήμα. Χρώμα (μαῦρο ή άσπρο;). Ποιοί τή φορούν; (οί μεσήλικες, οί ήλικιωμένοι, οί παντρεμένοι;) Για ποιό σκοπό τή φορούν; (για τó κρύο, τόν ήλιο, για άλλο λόγο;) Ποιοί κατασκεύαζαν τες σκούφιας; Σήμερα

τις προμηθεύονται από το εμπόριο; Μήπως ή σκούφια όρισμένου σχήματος είναι διακριτικό επαγγέλματος; (π.χ. ψαράδων, τσοπάνων κ.ά.). Λαϊκές εκφράσεις σχετικές.

δ') **Κατσούλα** (κουκούλα, κοῦκος κ.ά.). Σχήμα και χρώμα. Μήπως συνοδεύει την κάπα; Ποιοί τή φοροῦν; (οί βοσκοί;) Γιατί; (για τὸ κρύο, τὴ βροχή;)

ε') **Πένθιμη ένδυμασία**. Πῶς ύποδηλώνουν οί άνδρες τὸ πένθος; Φοροῦν ειδική στολή ἢ ὄχι; "Αν ναί, τί φοροῦν; (π.χ. στήν Κρήτη «οί άνδρες βάζουνε μαῦρο πουκάμισο και πολλοί και μαῦρο μαντήλι στὸ κεφάλι» (Μαρία Λιουδάκι, 'Η τελευταίη στήν Κρήτη, 'Επετηρίς 'Εταιρείας Κρητικῶν Σπουδῶν 2 (1939), σ. 425). Στὴ Λάρισα φοροῦν 40 μέρες ανάποδα τὰ ροῦχα. "Υστερα μαυροφοροῦν (Γ. Α. Μέγας, ΖΕΛ 1, σ. 137). Στὴ Σκῦρο «φοροῦνε τὸ μαντήλι μαουλίκα» δ.π.). "Αν ὄχι, τί φοροῦν ὡς διακριτικό τοῦ πένθους; (ταινία μαύρη στὸ χέρι, στὸ στῆθος, τίποτε;) 'Υπάρχει ειδική ένδυμασία πού βάζουν στὸ νεκρό; Μήπως τὴν ἔχουν φυλάζει για τὴν ὠρα ἐκείνη; 'Από πότε τὴν ἐτοιμάζουν; Σχετικές δοξασίες.

δ') Συμπληρώματα άνδρικής ένδυμασίας

1. **Πουγγί** (Πόντος, "Ηπειρος, 'Αδριανούπολη), *κουλέττα* (Πελοπόννησος), *ταγαρσίκι* (Λειβήσι Καππαδοκίας, Αἰτωλία), *παλάσκα*, *τουρμπάς* ('Αδριανούπολη), κ.ά.). Σχήμα. 'Υλικὸ ἀπὸ τὸ ὁποῖο κατασκευάζεται (ἀπὸ νῆμα, πανί, δέρμα κ.ά.). Ποιὸς τὸ κατασκευάζει; (ἡ γυναίκα, ειδικός;) Μήπως ἔχει καλλιτεχνική ἀξία; Εἶναι κεντημένο, ζωγραφισμένο; κ.ά. Ποιοί τὸ ἔφεραν; (οί πλούσιοι, οί ἀρχηγοί τῶν οἰκογενειῶν κ.ά.). Μήπως μετὸ χρόνο ἔγινε μόνο διακοσμητικό; Λέξεις και φράσεις σχετιζόμενες μετὸ πουγγί.

2. **Καπνοσάκκουλο** (μπαμπακέρα, ταμπακέρα κ.ά.). Σχήμα. 'Υλικὸ κατασκευῆς. Εἶναι χειροποίητο ἢ ὄχι; Μήπως εἶναι διακοσμημένο και ποῦ; Τὸ χρησιμοποιοῦν και σήμερα; Ποῦ τὸ κρεμοῦσαν οί παλαιότεροι; (στὴ ζώνη;) 'Απὸ τί ἔχει ἀντικατασταθῆ σήμερα; Τὸ χρησιμοποιοῦσαν ἄλλοτε ὄλοι ἢ ἦταν ένδεικτικὸ τῆς κοινωνικῆς θέσεως ἢ οἰκονομικῆς καταστάσεως ὀρισμένων προσώπων; Τί ἄλλο, ἐκτὸς ἀπὸ τὸν καπνὸ, ἔβαζαν μέσα στὴ θήκη;

3. **Κομπολόγι** (κουμποσχοίν', μπιγλέρι κ.ά.). Σχήμα. 'Απὸ τί ὑλικὸ κατασκευάζεται; (ἀπὸ κεχριμπάρι, ξύλο, κόκκαλο, κέρατο κ.ά.). Ποιοί τὸ κρατοῦσαν ἢ τὸ κρατοῦν; (οί γέροι, οί προύχοντες;)

4. **Μπαστούνι** (μαγκούρα, ζουπανίκα, στουράκι (Πόντος), μαμέλα, δεκανίκι, ματσούκι, ματσόλα, ἀγκλίτσα κ.ά.). 'Απὸ τί κατασκευάζεται; (ἀπὸ ὀρισμένο εἶδος ξύλου, ἀπὸ μέταλλο;) Ποιοί τὸ κρατοῦν; (οί γέροι, οί πλούσιοι, οί βοσκοί;) Ποιοί τὸ κατασκευάζουν; (οί ἴδιοι, ειδικὸς ξυλουργός;) Πῶς εἶναι ἢ γκλίτσα τῶν βοσκῶν; (ἀπλή, με ξυλόγλυπτη κεφαλή;) Τί μορφή ἔχει ἢ κεφαλή; (φιδιοῦ, σκύλου, κριοῦ, ἀνθρώπου, δράκοντα κ.ά.). Ποιὸς τὴν διακοσμεῖ (ὁ ἴδιος ὁ βοσκός;) και πῶς ἐξηγοῦνται τὰ διακοσμητικὰ θέματα; Πότε; (δταν

βόσκη τὸ κοπάδι του;) Πῶς εἶναι τὸ μπαστούνι τῶν εὐπόρων καὶ πῶς λέγεται; (ματσόλα;) Ποιὸς τὸ κατασκευάζει (εἰδικὸς ξυλουργός); Ἔχει ἀξία καλλιτεχνική; Εἶναι λεπτότερο ἀπὸ τὰ ἄλλα; Ἀποτελεῖ ἐνδεικτικὸ τῆς κοινωνικῆς θέσεως τοῦ ἀνθρώπου; Λέξεις καὶ φράσεις σχετικῆς μετὰ τὸ μπαστούνι.

5. **Μαχαίρι** (λάζος, σουγιάς, καζίνα, σπαθί, ψηφί κ.ἄ.). Μέγεθος καὶ σχῆμα. Πῶς εἶναι ἡ λαβή (ξύλινη, μετάλλινη, κεράτινη); Φέρει διακοσμήσεις; Μήπως ἀναγράφονται δίστιχα, γνωμικά, μαντινάδες κ.ἄ. στὴ λεπίδα; Ἡ λεπίδα καλύπτεται μὲ θήκη; Πῶς λέγεται ἡ θήκη; (φουκάρι, θηκάρι κ.ἄ.). Ποῦ ἐτοποθετοῦνταν τὸ μαχαίρι; (στὸ σελάχι, στὸ ζωνάρι;) Σὲ τί χρησίμευε (ὡς διακοσμητικὸ, ὡς προστατευτικὸ;) Σήμερα ἐξακολουθοῦν οἱ ἄνδρες νὰ φέρουν μαχαίρι; Γιατί; Ποιὰ ἡ σημασία τοῦ μαυρομάνικου μαχαιριοῦ;

3. **Γυναικεία α')** **Καθημερινή** (τῆς δουλειᾶς, τῆς κουζίνας, γιὰ τὸ σπίτι κ. ἄ.). Ἀπὸ πόσα μέρη ἀποτελεῖται; (πουκαμίσα, φουστάνι, βράκα, ἀντερι ἢ σαγιάς, σεγκούνι κ. ἄ.). Διαφέρει ἀπὸ τὴ γιορτινὴ ἐνδυμασία; Σὲ τί; (στὸ ὕφασμα, στὴν πολυτέλεια, στὴν διακόσμηση;) Ἀπὸ τί ὕφασμα γίνεται; (ὕφαντό, ντόπιο ἢ τοῦ ἐμπορίου;) Εἶναι πρακτικὴ γιὰ τίς ἐργασίες; (π. χ. εἶναι ἡ φούστα πιὸ κοντὴ καὶ στενὴ, τὰ μανίκια μέχρι τῆ μέση τοῦ χεριοῦ, πιὸ ἀπλὴ κ. ἄ.); Διατήρησε τὸν παραδοσιακὸ τῆς χαρακτῆρα ἢ τὸν ἀπέβαλε γιὰ λόγους πρακτικούς; Ἀποδίδει μεγάλη σημασία στὴν καθημερινὴ ἐνδυμασία τῆς ἢ χωρικῆ;

Διαφέρει ἡ ἐνδυμασία τῆς νέας ἀπὸ τὴν ἐνδυμασία τῆς παντρεμένης καὶ τῆς ἡλικιωμένης; Ἐνδυμασία παντρεμένης ποὺ ἔχει ἀποκτήσει παιδιὰ καὶ μάλιστα ἀγόρια.

Ἡ ἐνδυμασία ποὺ συνηθίζεται στὶς πεδινὲς περιοχὲς καὶ ἐνδυμασία τῶν ὄρειων περιοχῶν.

Ἡ καθημερινὴ ἐνδυμασία ἀνάλογα μετὰ τὴν οἰκονομικὴ καὶ κοινωνικὴ κατάσταση, τὴν ἀπασχόληση κ. ἄ. Ποιοὶ τὴν κατασκευάζουν; (ντόπιοι ἢ ξένοι;)

1. **Μεσοφόρι** (κολοβόλι, πουκάμισο, πουκαμίσα κ. ἄ.). Ἀπὸ τί ὕφασμα γίνονταν; (ἀπὸ ὕφαντό, ἀπὸ ἀμερικάνικο κάμποτο κ. ἄ.). Χρῶμα. Πῶς γίνεται ἡ ἐπεξεργασία τοῦ ὕφασματος, γιὰ νὰ γίνῃ λευκὸ; Ἔχει τὸ μεσοφόρι μανίκια ἢ ὄχι; Τί ὕψος ἔχει; Εἶναι κεντημένο ἢ ὄχι;

2. **Πουκάμισο** (ζουπούνα, λιπαδές, σωκάρδι, σαραφάνι, πάρτα, χιμίσ' (Μ. Ἀσία), κάμ'σο (Μακεδονία), ρούτα, καναβίτσα (Κρήτη) κ. ἄ.). Χρῶμα (λευκὸ, μπλε σκοῦρο (Ἄν. Θράκη), μαῦρο (Θεσσαλία) κ. ἄ.).

Ὑφασμα (λινό, λινόβάμβακο, μεταξωτό, βαμβακερό, λινόμέταξο κ. ἄ.). Φοριέται κατάσαρκα ἢ πάνω ἀπὸ τὸ μεσοφόρι; Ἔχει μανίκια; Εἶναι ἓνα ἢ περισσότερα; Εἶναι μακρὰ, στενὰ ἢ φαρδύα; Φαίνονται ἀπὸ τὸ φόρεμα; Εἶναι κεντημένα; Διακοσμητικὰ θέματα (ἄνθη, γεωμετρικὰ σχήματα, ρόδα, κλωνάρια, πέρδικες, πιπερίτσες, καμπαναριά, ἐκκλησίες κ. ἄ.). Ὁ συμβολισμὸς τους.

Ποιός τὰ ράβει; (μοδίστρα ἢ ἡ ἴδια ἢ χωρική;) Μήπως φαίνεται ὁ ποδόγυρος; Εἶναι κεντημένος ἢ ὄχι;

3. **Φούστα** (καβάδι, τσούκνα, φουστάνι, σάστζα κ. ἄ.). Χρῶμα (μαύρη, πολύχρωμη, κόκκινη κ. ἄ.). Ὑφασμα (ἀλατζένια, βαμβακερὴ κ. ἄ.). Εἶναι μὲ ἐπανωκόρμι ἢ φοριέται μόνον ἀπὸ τῆ μέση καὶ κάτω; Πῶς λέγεται τὸ ἐπάνω μέρους; (μποῦστος, κόρφος, γελέκι κ. ἄ.). Ἐχει μανίκια ἢ εἶναι συνήθως χωρὶς μανίκια; Εἶναι πολὺ φαρδύ, κεντημένη; Μήπως ἀπὸ τὰ κεντήματα ἢ τὸ χρῶμα διακρίνονται οἱ ἀνύπαντρες ἀπὸ τὶς παντρεμένες; Εἶναι ἀπαραίτητο τμῆμα τῆς καθημερινῆς στολῆς ἢ ὄχι;

4. **Βράκα**. Χρῶμα (ἄσπρη ἢ μαύρη;). Ὑφασμα. Μέχρι ποιοῦ ὕψος τῶν ποδιῶν φθάνει; (μέχρι τοὺς ἀστραγάλους, τὰ γόνατα κλπ.); Γιατί τὴ φοροῦν; Πῶς στηρίζεται στὴ μέση; (μὲ τὸ βρακοζώνι;) Πῶς δένονται τὰ δύο σκέλη τῆς στοὺς ἀστραγάλους; Τὴ φοροῦν πάντοτε; Ὑπάρχουν σήμερα γυναῖκες, ποὺ φοροῦν τὴ βράκα; Φέρει διακοσμήσεις; Σὲ ποιά σημεῖα καὶ ποιές;

5. **Καβάδι** (σιγκούνι, ἀντερί, σαγιὰς κ. ἄ.). Χρῶμα καὶ ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται; (ἀπὸ τὴν ἡλικία; τὴν οἰκονομικὴ κατάσταση;) Ὑφασμα (ὑφαντό, μάλλινο, τσόχα κ. ἄ.). Ἐχει μανίκια ἢ ὄχι; Φθάνει μέχρι τὰ γόνατα, τοὺς ἀστραγάλους; Πότε τὸ φοροῦν; (τὸ χειμῶνα;) Εἶναι ἀπαραίτητο τμῆμα τῆς καθημερινῆς στολῆς; Ἦταν διακοσμημένο; Διακοσμητικὰ θέματα καὶ συμβολισμὸς τους.

6. **Ποδιά** (μεσάλα, μπροστινέλα, τσουχούρι, πιτσίρκα, σπαργάτσι, πιστιμάλι, φουτὰς κ. ἄ.). Χρῶμα καὶ ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται; (ἀπὸ τὴν ἡλικία ἢ ἀπὸ τὴν περίσταση;) Ποδιά ἀνύπαντρου κοριτσιοῦ, ἀρραβωνιασμένης, παντρεμένης μὲ παιδὶ καὶ μάλιστα ἀγόρι, πολύτεκνης, ἡλικιωμένης, χήρας. Ποδιά γιὰ τὸ Πάσχα, τὰ πανηγύρια, τοὺς γάμους, τὴν ταφή. Ὑφασμα (ὑφαντή, τσόχινη κ. ἄ.). Διακόσμηση. Τὰ διακοσμητικὰ θέματα εἶναι κεντημένα ἢ ὑφασμένα; Ποιά εἶναι τὰ θέματα αὐτά; (γεωμετρικὰ σχήματα, ἄνθη, πουλιὰ κ. ἄ.). Τὰ διακοσμητικὰ θέματα ποιά σημασία ἔχουν ἀνάλογα μὲ τὴ θέση τους στὴν ποδιά;

7. **Κεφαλόδεσμος** (μαντήλα, τσεμπέρι, φέσι, σαρίκ', μαμούκι, γάζα, παπάζι, μπόλια, πίνα κ. ἄ.). Ὑφασμα. Χρῶμα. Τρόπος δεσίματος. Μήπως ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν ἡλικία; Διακόσμηση. Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸ μαντήλι. Ἀρπαγμα τοῦ μαντηλιοῦ σὰν ἀρραβῶνα. Κλέψιμο τοῦ μαντηλιοῦ νεράϊδας (παραδόσεις σχετικὲς).

8. **Ζώνη** (ζωνάρι βλαφουρίν, φοτὰ κ. ἄ.). Εἶναι πάνινη ἢ μεταλλική; Εἶναι κεντητὴ ἢ ὑφαντὴ; Ἄν εἶναι μεταλλική, τί σχῆμα ἔχει καὶ πῶς κλείνει; (μὲ θηλειά, μὲ πόρπη;) Εἶναι ἐξάρτημα ἀπαραίτητο τῆς καθημερινῆς ἐνδυμασίας; Μήπως δὲν τὴν φοροῦν κάθε ἡμέρα στὴν ἐργασία; Μήπως δανείζονται ζώνη ἀπὸ τὴν ἐκκλησία γιὰ τὸ γάμο; Τί συμβολίζει ἡ ζώνη; Διακόσμηση καὶ σημασία τῶν διακοσμητικῶν σχημάτων.

β') **Γιορτινὴ** (καλή, κυριακάτικη, σκολινὴ κ. ἄ.). Ἀπὸ πόσα μέρη ἀποτελεῖται; (πouκαμίσα, φουστάνι, βράκα, ἀντερί, σεγκούνι κ. ἄ.). Σὲ τί διαφέρει

ἀπὸ τὴν καθημερινὴν στολὴν; (στὸ ὕφασμα, τὴν πολυτέλεια, τὴ διακόσμηση;) Ἐπιτήρησε τὸν παραδοσιακὸν τῆς χαρακτῆρα ἢ τὸν ἔχασε νωρὶς; Ἐὰν συμβαίῃ τὸ πρῶτον, σὲ τί ὀφείλεται; (στὸ ὅτι οἱ γυναῖκες δὲν ταξιδεύουν συνήθως, στὸ ἀπομονωμένον τοῦ χωριοῦ, στὴ συντηρητικότητά των γυναικῶν κ. ἄ.);)

Ποιὰ σημασία ἀποδίδει ἡ χωρικὴ στὴν καλὴν τῆς ἐνδυμασία; Μήπως τὴν θεωρεῖ σὰν κάτι τὸ πολύτιμον καὶ συγκεντρώνει σ' αὐτὴν ὅλην τὴν φροντίδα τῆς; Μήπως οἱ νεώτερες καὶ οἱ ἀνύπαντρες γυναῖκες προσέχουν περισσότερο τὴν ἐνδυμασίαν τους; Πότε ράβει τὴν καλύτερην στολὴν τῆς ἢ χωρικὴν (ἐκτὸς ἀπὸ τὴν νυφικὴν;) Ὅταν εἶναι «κορίτσι τῆς παντρειάς», νεόνυμφη κ. ἄ.; Διαφέρει ἡ γιορτινὴ ἐνδυμασία τῆς πεδινηῆς χωρικῆς ἀπὸ τὴν ἐνδυμασίαν τῆς ὀρεινῆς; Τῆς πλούσιας ἀπὸ τὴν ἐνδυμασίαν τῆς φτωχῆς;

Ἐπάρχουν σήμερον στολὲς ποὺ φοροῦν οἱ γυναῖκες σὲ ὀρισμένους τουλάχιστον ἑορτές; Μήπως διαφέρουν ἀπὸ παλαιότερον τύπον στολῆς;

Ποιὸς ράβει τὴν ἐνδυμασίαν; (ράφτης, ράφτρα εἰδικὴ ἢ ὄχι;) Ποιὸς τὴν διακοσμεῖ; (οἱ τερζήδες, κεντήστρες κ. ἄ.); Μήπως ἀγοράζονται ὀρισμένα τμήματα (γελέκι, ζώνη κ. ἄ.); ἀπὸ ὀρισμένη πόλιν ἢ χωριόν, ὅπου τὰ κατασκευάζουν; (π.χ. στὰ Ἰωάννινα κατασκευάζονταν οἱ μπακιριένιες ζῶνες, στὴν Ἀράχοβα τὸ ὕφασμα γιὰ τὸ ἀντερί κ. ἄ.).

1. **Ἐσώρουχα** (μεσοφόρι, κολοβόλι, πουκάμισο, βράκα, ζουπούνι, μπουστὸς, στηθοπάνι κ. ἄ.). Ἐπὸ τί ὕφασμα γίνονταν ἢ γίνονται; (ἀπὸ χασέ, κάμποτον ἐπεξεργασμένον, λινόν, ὕφαντόν;) Τί χρῶμα εἶχαν; (λευκόν συνήθως;) Ποιὸς τὰ ἔραβεν; (μοδίστρα;) Μήπως τὰ ἔραβαν μόνες τους οἱ γυναῖκες, ἐπειδὴ δὲν ἤθελαν γιὰ διάφορους λόγους νὰ πᾶνε στὴ μοδίστρα; Ἦταν τὰ ἐσώρουχα κεντημένα ἢ μὲ ἄλλο τρόπο διακοσμημένα; Ἐὰν ναί, σὲ ποιὰ σημεῖα καὶ ποιὸς διακοσμήσεις ἔχουν; (μανίκια, ποδόγυρος). Μήπως δὲν φοροῦσαν στηθόδεσμον καὶ μεσοφόρι; Τί φοροῦσαν ἀντὶ γι' αὐτά;

2. **Πουκάμισο** (ζουπούνα, λιπαδὲς, σωκάρδι, ρούτα γραφτὴ κ. ἄ.). Χρῶμα. Ὑφασμα (μεταξωτό, βαμβακερό, λινόμεταξο κ. ἄ.). Τὸ φοροῦν κατὰσάρκα; Μήπως φοροῦν περισσότερα ἀπὸ ἓνα; Πόσα; Ποιὸ ἀπὸ ὅλα εἶναι τὸ καλύτερον; Καλύπτεται ἐντελῶς τὸ πουκάμισο ἀπὸ τὸ φόρεμα; Εἶναι διακοσμημένο; Σὲ ποιὰ σημεῖα καὶ ποιὰ εἶναι συνήθως τὰ διακοσμητικὰ τοῦ θέματος; Ποιὸς τὰ κεντᾷ; Μήπως ἐξαρτᾶται ἡ ὀνομασία ἀπὸ τὴν διακοσμήσεις; (πουκάμισο σταφυλάτη, σπαρτινάτη, μαουινάτη, τὸ καλὸ μὲ τὰ χρυσά, τὸ κανταράτο).

Ἀποδίδουν οἱ γυναῖκες μεγάλην σημασίαν στὸ πουκάμισο; Εἶναι δυνατόν νὰ λείπῃ ἀπὸ τὴν ἐνδυμασίαν; Πότε τὸ φοροῦν; (τὴν Κυριακὴν, στὰ πανηγύρια, τὴν ἑορτὴν κλπ.); Σὲ ποιὰ ἡλικία ράβουν τὸ πρῶτον «γιορτινόν» πουκάμισο; Δίνονται πουκάμισα ὡς προίκα στὴν κόρη;

Νυφιάτικο πουκάμισο (τσουποκάμισο λιναρένιον ἀπὸ λινόν ὕφασμα) ἢ μπαμπατσόλα (βαμβακερό) (Ἀστυπάλαια).

Σχέδια κεντημάτων: ξόμπλι με τούς δίξους (κυκλικά κεντητά μοτίβα— τὸ θέμα τῆς γλάστρας). Τὸ πουκάμισο μπορεῖ νὰ ἔχη μανίκια ἢ ὄχι; Τὸ κεντοῦν εἰδικές κεντήστρες ἢ οἱ ἴδιες οἱ γυναῖκες; Μὲ ποιά τεχνική; (γραφτή, ξομπλιαστή).

3. **Φόρεμα** (φούστα, καβάδι, τσούκνα, σάοτζα κ.ἄ.). Χρῶμα (μονόχρωμο ἢ πολύχρωμο;) Ὑφασμα (στόφα χρυσοῦφαντη, δαμασκό, βελοῦδο, μεταξωτό κ.ἄ.). Ἐχει σημασία τὸ εἶδος τοῦ ὑφάσματος; Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται; (ἀπὸ τὴν ἡλικία, τὴν οἰκονομικὴ κατάσταση κ.ἄ.).

Τὰ ὑφάσματα ἀπὸ ποῦ τὰ ἀγοράζουν; Μήπως τὰ φέρνουν ἀπὸ τὰ ταξίδια τους οἱ ναυτικοί;

Ἐχει τὸ φόρεμα μανίκια ἢ ὄχι; Εἶναι διακοσμημένο; Διακοσμητικὰ θέματα. Σὲ ποιά σημεία ὑπάρχουν διακοσμῆσεις; Ποιοὶ τὰ διακοσμοῦν;

Τὸ φοροῦν πάντοτε ἢ μόνο τὸ χειμῶνα;

Ὑπάρχουν σήμερα τέτοια φορέματα ὡς κειμήλια; Πῶς εἶναι καὶ σὲ ποιὸν ἀνήκουν; Μήπως διαφέρουν ἀπὸ ἄλλα παλαιότερα;

4. **Βράκα**. Χρῶμα (ἄσπρη ἢ μαύρη;). Ὑφασμα (μεταξωτό, τσόχα;). Σὲ ποιοῦ ὕψος τῶν ποδιῶν φθάνει; Ποιὲς τὴ φοροῦν; (οἱ παντρεμένες, οἱ ἡλικιωμένες;) Πῶς διακοσμεῖται; Εἶναι ἀπαραίτητο ἔνδυμα; Μήπως ἔχει ἐγκαταλειφθῆ νωρίτερα ἀπὸ ἄλλα φορέματα;

5. **Καβάδι** (ἀντερί, σιγκούνι, σαγιάς κ.ἄ.). Χρῶμα (ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται;) Τὸ ὑφασμα εἶναι ντόπιο ἢ τοῦ ἐμπορίου; Ἐχει μανίκια ἢ ὄχι; Πῶς γίνεται ἡ διακόσμηση; Ὑπάρχουν εἰδικὰ ἐργαστήρια διακοσμῆσεως;

γ) **Νυφικὴ**. Ποιὸς πληρώνει γιὰ τὴν κατασκευὴ της; (ἡ νύφη, ὁ γαμπρός;) Πότε ἐτοιμάζεται; (πρὶν ἀπὸ τὸ γάμο, μόλις τὸ κορίτσι εἶναι «τῆς παντρεῖας».) Ποιὸς τὴ ράβει καὶ τὴ διακοσμεῖ; Ὑπάρχει εἰδικὴ κεντήστρα; Ἀπὸ πόσα μέρη ἀποτελεῖται; μεσοφόρι, πουκάμισο, ρουτί κ.ἄ.;

Ἔθιμα σχετικὰ μετὰ τὴν κοπὴ τοῦ ὑφάσματος ἀπὸ τὴ μοδίστρα (ἀσήμωμα τοῦ ψαλιδιοῦ, σταύρωμα τοῦ ὑφάσματος κ.ἄ.). Μήπως εἶναι ὀρισμένος ὁ ἀριθμὸς ραπτριῶν; (π.χ. στὴν Μ. Ἀσία τὸ ἔραβαν ἑπτὰ μονοστέφανες). Ἔθιμα ποὺ σχετίζονται μετὰ τὸ ντύσιμο τῆς νύφης. Π.χ. στὴ Δυτ. Θράκη οἱ συγγενεῖς τοῦ γαμπροῦ τὴν ταῖζουν γλυκὰ πρὶν τὴν ντύσουν. Στὴ Μακεδονία τὰ ροῦχα της τὰ βάζουν στὸ κόσκινο καὶ κάτω ἀπὸ τὸ κάθισμα τὸ σιδερένιο λουρί τ' ἀλετριοῦ. Στὴν Ἠπειρο στολίζουν τὴ νύφη πίσω ἀπὸ ἕνα σεντόνι καὶ βάζουν στὴ ζώνη της μιὰ σακοράφα. Μήπως φοροῦν στὴ νύφη ἀκάθαρο ροῦχο, γιὰ νὰ ἀποφύγουν τὰ μάγια; Μήπως τὴν ἀλλάζουν σὲ γειτονικὸ σπίτι; Γιατί; Τί ἔφερναν οἱ συγγενεῖς ὡς δῶρο στὴ νύφη; (στὴ Χίο «κάθε σοὶ εἶχε ἕνα βρακὶ γιὰ τὴ νύφη».)

Ποιά τμήματα τῆς ἐνδυμασίας προσέχουν περισσότερο; (τὸ πουκάμισο, τὸν κεφαλόδεσμο, τὴν ποδιά, τὴν ζώνη;)

Τὸ νυφικὸ πουκάμισο φέρει ἰδιαίτερη διακόσμηση; Ποιά; Κεφαλόδεσμος.

δ) **Πένθιμη**. Φοροῦν μαῦρα λόγω πένθους; Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται τὸ εἶδος

τῆς ἐνδυμασίας καὶ ὁ χρόνος τοῦ πένθους; (ἀπὸ τὸ βαθμὸ συγγένειας, ἀπὸ τὴν ἡλικία τοῦ νεκροῦ;)

Τί φοροῦσαν οἱ χῆρες στὴν κηδεία; Στὸ Καβακλί ἡ χήρα ντυνόταν νύφη στὴν κηδεία. Στὴ Λέσβο «φοροῦν τὰ πιὸ καλά τους ροῦχα στὴν κηδεία καὶ ἄσπρο φοινίτσι στὸ κεφάλι. Τὴν ἐπαύριο τὰ βάζουν ὅλα ἴσαμε τρία χρόνια».

Τί φοροῦν οἱ χῆρες τὶς πρῶτες σαράντα μέρες; Π.χ. δὲν ἄλλαζαν ἓνα χρόνο, τώρα 40 μέρες (Γ. Α. Μέγας, ΖΕΛ 1, σ. 137). Στὴν Εὐβοία ἡ χήρα φορεῖ ἀνάποδα τὸ ἐξωτερικὸ τῆς ἐνδυμα. Στὴ Θεσπρωτία φοροῦν τὸ σιγκοῦνι ἀνάποδα.

Τί φοροῦν στὴν κεφαλή; Στὴ Σκύρο δένουν τὸ μαντήλι. Στὴν Κρήτη δένουν τὸ μαντήλι πηγουνίτη (βλ. Εὐ. Φραγκάκι, 1, 2, εἰκ. 6, 7). Χρησιμοποίησι ἄσπρου μαντηλιοῦ ἀπὸ τὶς χῆρες (βάζουν ἄσπρο μαντήλι στὸν ὄμο, στὸ κεφάλι, γιὰ νὰ μετάσχουν σὲ γαμήλια ἐκδήλωση).

ε') **Κοσμήματα** ὡς συμπλήρωμα τῆς γυναικείας φορεσιᾶς (τζοβαϊρικά, μπιλετζίκια, χρυσαφικά κ. ἄ.).

Ἑθελικὰ κατασκευῆς τους (χρυσάφι, ἀσήμι, σμάλτο, σαβάτι κ. ἄ.). Ποιοὶ τὰ κατασκεύαζαν (κουγιουμτζήδες-χρυσικοί, ἀσημουργοί). Ἦταν ντόπιοι ἢ ἔρχονταν ἀπὸ ἀλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ;

Κοσμήματα τοῦ κεφαλιοῦ (τεπελίκια, φλουριά, τρέμουσες, καρφίτσες, κ. ἄ.).

Κοσμήματα τοῦ λαιμοῦ (χαϊμαλιά, κολαῖνες, γιορντάνια κ. ἄ.).

Κοσμήματα τοῦ στήθους (ἐγκόλπια, γιορντάνια, κιουστέκια, καρφίτσες, κ. ἄ.).

Κοσμήματα τῆς μέσης (πόρπες μὲ κλειδοτάγια, ζῶνες, κιουστέκια κ. ἄ.).

Κοσμήματα τῶν χεριῶν (βραχιόλια, δαχτυλίδια κ. ἄ.).

Διακοσμητικὰ θέματα τῶν κοσμημάτων.

Ποιότητά τους ἀνάλογα μὲ τὴν οἰκονομική, κοινωνική κατάστασι τῆς γυναίκας, τὴν περίστασι ποῦ τὰ φοροῦσε, τὴν ἡλικία κλπ.

Κοσμήματα ποῦ κληροδοτοῦνται ἀπὸ γενιὰ σὲ γενιὰ.

Κοσμήματα μὲ φυλακτικὸ, ἀποτρεπτικὸ καὶ γενικώτερα μαγικὸ χαρακτῆρα (κωσταντινάτα, φυλακτά, σταυροὶ κ. ἄ.).

Ἀνταλλαγὴ κοσμημάτων κατὰ τοὺς ἀρραβῶνες καὶ τὸν γάμο (δαχτυλίδια, γιορντάνια κλπ.).

Τόπος φυλάξεως τῶν κοσμημάτων (σεντούκι, εἰδικὴ κρύπτη;).

Ἀπαγόρευσι χρησιμοποίησεως τῶν κοσμημάτων ἀπὸ τὶς γυναῖκες κατὰ τὴν Τουρκοκρατία γιὰ λόγους ἀσφάλειας καὶ προφυλάξεώς τους ἀπὸ Τούρκους, ληστὲς κλπ. (σχετικὰ ἐγγραφα καὶ ἀποφάσεις).

Προσφορὰ τῶν κοσμημάτων τῆς γυναικείας στολῆς γιὰ κοινωνικὰ σκοποὺς (ἐξαγορὰ αἰχμαλώτου, ἐνίσχυσι ἐθνικῶν ἀγώνων κ. ἄ.).

II. ΥΠΟΔΕΣΗ

1. **Υποδήματα ανδρικά:** α') **Τσαρούχια** (γουρουνοτσάρουχα, αρβανίτικα, μονά, γγαρέζικα, λουροτσάρουχα κ.ά.). Από τί δέρμα γίνονται; (χοίρου, βοδιού;) Καταργασία; του δέρματος. Τρόπος κατασκευής των τσαρουχιών. Ποιοι τὰ κατασκευάζουν (οί ίδιοι ἢ ειδικοί;) Από πόσα μέρη αποτελούνται; Τὰ φοροῦν ἀκόμη καὶ σήμερα; Ποιοὶ καὶ πότε; Πῶς λέγονται; (τσαρουχάδες;) Εἶναι ἀνθεκτικά; Λαϊκὲς ἐκφράσεις σχετικὲς μὲ τὰ τσαρούχια.

β') **Στιβάνια** (μπότες, ποδήματα κ.ά.). Από τί δέρμα γίνονται; Ποιοὶ τὰ κατασκευάζουν; Τὰ ἀγοράζουν ἀπὸ τὴν πόλη; Τὰ φοροῦν μὲ τὴν ἐπίσημη στολὴ ἢ καθημερινά; Μήπως σήμερα ἔχουν ἐκλείψει; Τί χρῶμα ἔχουν;

γ') **Σκαρπίνια** (κουντούρια, τολζούκια, πίνγκες, τσαρδίνια). Από τί δέρμα κατασκευάζονται; Ποιὸς τὰ κατασκευάζει; Σχῆμα. Εἶναι δετά; Πότε τὰ φοροῦσαν (στὶς ἐπίσημες ἐμφανίσεις;). Σήμερα ἔχουν ἀντικαταστήσει τὰ τσαρούχια καὶ τὰ στιβάνια; Ποιοὶ τὰ πρωτοφόρεσαν;

δ') Ἄλλα εἶδη ὑποδημάτων πού πιθανῶς φοροῦν στὸν τόπο (καουτσουκένια, γαλότσες κλπ.).

Φοροῦν ὑποδήματα οἱ χωρικοὶ μέσα στὸ σπίτι; Μήπως εἶναι ζυπόλητοι; Ἄν φοροῦν, πῶς λέγονται; (πασούμια, παντόφλες, γεμενιά κ.ά.). Από τί ὑλικὸ κατασκευάζονται; (ἀπὸ δέρμα, ψάθα, ὕφασμα κ.ά.). Μήπως τὰ φοροῦν μόνο οἱ πλούσιοι; Ὑπάρχουν περιπτώσεις πού τὰ ἀφίνουν ἔξω ἀπὸ τὸ σπίτι; Γιατί;

ε') **Κάλτσες** (σκαρτσούνια, σκάρτσες, τσουράπια, σκουφούνια κ.ά.). Εἶναι ὕφαντὲς ἢ πλεκτὲς; Ἔχουν διακόσμηση; Ποιὰ χρώματα προτιμοῦσαν καὶ γιατί; Φθάνουν μέχρι τὰ γόνατα; Μήπως τίς φοροῦσαν σὰν ὑποδήματα στὴν ἐργασία τους οἱ γυναῖκες; Ποιοὶ τίς ἔπλεκαν; (συνήθως οἱ ἴδιες).

2. **Υποδήματα γυναικεία** (τσαρούχια, σάνες, καλέγρες, μέστια κ.ά.). Ὑλικὸ ἀπὸ τὸ ὁποῖο κατασκευάζονται. (Απὸ δῆμα ποιοῦ ζώου (ἀκατέργαστο ἢ κατεργασμένο), ἀπὸ ὕφασμα, ἀπὸ ξύλο κ.ά.). Πότε τὰ φοροῦν; Στὶς ἐξωτερικὲς ἐργασίες φοροῦν τσαρούχια; Μήπως εἶναι ζυπόλυτοι; Ποιὸς κατασκευάζει τὰ ὑποδήματα; (ὁ παπουτσῆς, ὁ τσαγκάρης, ὁ τσαρουχάς, ὁ ἴδιος ὁ χωρικός;)

Ὑποδήματα κεντητὰ ἢ πλεχτὰ (νυφικὰ πασουμάκια, παντόφλες γιὰ τίς γιορτὲς, γιὰ μέσα στὸ σπίτι κλπ.).

III. ΚΟΜΜΩΣΗ - ΚΑΛΩΠΙΣΜΟΣ

1. **Γυναικῶν.** α') **Κόμμωση.** Ὑψος τῶν μαλλιῶν καὶ σχετικὲς μ' αὐτὰ ἀντιλήψεις (π. χ. τὰ μακριὰ μαλλιά εἶναι ἀπαραίτητο στολίδι τῆς γυναικείας ὀμορφιάς κ. ἄ.). Προτιμήσεις στὸ χρῶμα τῶν μαλλιῶν καὶ σχετικὲς δοξασίες. Τραγούδια, δίστιχα κλπ. πού ἐξυμνοῦν τὰ μαλλιά.

1. **Λούσιμο.** Ύλικά πού χρησιμοποιοῦν ἢ χρησιμοποιοῦσαν στό λούσιμο, γιά νά μεγαλώσουν, νά πληθύνουν, νά γυαλίσουν, νά δυναμώσουν τά μαλλιά. Π.χ. Σέ πολλά μέρη γιά νά δυναμώσουν τά μαλλιά τά ἄλειψαν μέ πετρέλαιο ἢ λάδι. Στήν Πάργα κ. ἄ. «γιά νά μεγαλώσουν τά μαλλιά κόβαν ἓνα κλωνάρι ἀπό κληματαριά καί ἐβγαζαν τὸ ζουμί της καί τὸ παῖρναν καί βρέχανε τίς ρίζες ἀπ' τὰ μαλλιά» (ΚΛ, χφ. 3891, σ. 69, 1976). Στήν Ἰμβρο «τὸ καλύτερο νερὸ γιά λούσιμο θεωρεῖται τῆς βροχῆς. Ὅταν ἐβρεχε, τὸ μάζευαν καί τ' ἀποθήκευαν μέχρι νά τὸ χρησιμοποιήσουν. Στὸ ζέσταμα πρόσθεταν καί φύλλα καρυδιᾶς, γιά νά ἔχουν λαμπερά μαλλιά» (Ν. Νταλντᾶς, Ἱστορικῆ-λαογραφικῆ μελέτη τῆς Ἰμβρου, 1982, σ. 140). Σέ πολλά μέρη τὰ μαλλιά τὰ ἔλουζαν μέ ἀλισίβα, μέσα στήν ὁποία πρόσθεταν φλοῦδες πορτοκαλιοῦ, φύλλα μυρτιᾶς καί δάφνης, ἢ μέ πολυτρίχι. Στήν περ. τῆς Ἐπιδαύρου «τὴν ἐποχὴ, πού ἡ δενδρογαλιὰ ἀλλάζει δέρμα, ἂν τὸ βροῦν, τὸ παίρνουν καί τὸ βράζουν κι αὐτὸ βγάζει λάδι μέ τὸ ὁποῖο ἀλείφουν τὰ μαλλιά τους οἱ γυναῖκες, γιά νά θρέφονται καί νά γίνονται μακριὰ σὰν τῆ δενδρογαλιὰ» (ΠΑ, χφ. 603, σ. 41). Στήν περιοχὴ Ἐβρου «γιά τὸ πλύσιμο τῶν μαλλιῶν δὲν μεταχειρίζονταν σαποῦνι, ἀλλὰ πηλὸ γιά νά γίνονται μαλακά» (ΚΛ, χφ. 3093, σ. 7, 1965, Ν. Ψαθάδες).

2. **Βάψιμο, διατήρηση τοῦ χρώματος τῶν μαλλιῶν.** Π.χ. «τὰ πρικαμύγδαλα τὰ βάνουνε στά μαλλιά ντως ἰὰ νά μὴ ψαραίνουνε» (ΠΑ, χφ. 2931, σ. 43, 1977, Κριτσά Λασηθίου). Στὸν Πολιχνίτο Λέσβου «ὅποια ἦνταν ψαρά τὰ μαλλιά τσ' ἔν τὰ ἴθιλι, τὰ βαβγι (=τὰ ἔβαφε) μαῦρα μέ ἂν καραμπογιά. Ὅποια ἴθιλι, τσί μὲ τὸν κ'νὰ τὰ ἔβαβγι νά κουτσ'νίσιν', τσί τὰ κουπιλλ'δέλια τὰ μικροῦτσ'κα, ἄμα ἠλούζανταν, βάζαν τα κ'νὰ στά μαλλιά ντουν» (ΚΛ, χφ. 3579, σ. 84, 1971). Σέ πολλά μέρη τὰ ἔβαφαν μέ καραμπογιά. «Οἱ ξανθὲς λούζουν τὰ μαλλιά τους μέ χαμομήλι» (ΚΛ, χφ. 3920, σ. 30, 1976, Παπαδάτες Μεσολογγίου). Συνταγὲς γιά τὸ βάψιμο τῶν μαλλιῶν. Παράδειγμα: «σὰν ἐπιθυμῆς νά βάψης τὰ μαλλιά τῆς κεφαλῆς καί τὰς τρίχας τῆς γενειάδος καστανόχροα, ἀπόβρασε καλῶς τὰ χλωρὰ πράσινα ἐξώφυλλα τῶν νωπῶν καρυδιῶν καί ἐπάλειψε διὰ τοῦ ἀποβράσματος ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν τὰς τρίχας καί μαλλιά καί θὰ φανοῦν καστανόχροα» (ἐφημ. «Πίνδος» 2 (1884), ἀρ. 69, σ. 3, Λάρισα). «Οἱ Γιαννιώτισσες τὰ μαλλιά τὰ βάφουν μέ τὴ σκόνη Ἀφρικανικοῦ φυτοῦ, τὸ ὁποῖο τοὺς δίνει χρῶμα ξύλου mahogany. Τὸ ἔθιμο αὐτὸ τηρεῖται ἀπὸ τὸ δέκατο ἔτος τῆς ἡλικίας μέχρι τοῦ γάμου. Ἀκολούθως τὸ χρῶμα γίνεται πιὸ μαῦρο ἀπὸ τὸ τοῦ κόρακα» (Οἱ Γιαννιώτισσες ἐπὶ τῆς ἐποχῆς τοῦ Ἀλῆ, Ἡπειρωτικὰ 1 (1938), σ. 246).

Βαφὴ τῶν μαλλιῶν μέ κινὰ (κίνιασμα, κ'νιάσματα, ὄκνιασμα κ. ἄ.). Σέ ποιὲς περιπτώσεις γίνεται (στὸ γάμο, σὲ γιορτὲς κ. ἄ.); Π.χ. «γιά τὴν ἑορτὴ τῶν Βαΐων τὰ κορίτσια ἔβαφαν τὰ μαλλιά τους μέ ὄκνὰ. Ἀγοράζαν ἀπὸ τὸ φαρμακεῖο ὄκνὰ χρώματος σκούρου καφέ, πού ἔμοιαζε σὰν τριμμένη κόπρος

ἀπὸ γίδια. Ἐβαζαν σ' ἓνα δοχεῖο κρασί, ἔρριχναν μέσα τὴν ὀκνά, τὰ θέρμαιναν λίγο στὴ φωτιά, ξέπλεκαν τὰ μαλλιά, τὰ ἐμάζευαν ὅλα εἰς τὴν κορυφὴν τοῦ κεφαλιοῦ καὶ ἀπ' ἐπάνω ἔβαζαν τὴν ὀκνά καὶ ἔδεναν τὸ κεφάλι μὲ μιὰ τσίπα (μαντήλι). Μετὰ ἀπὸ 24 ὥρες ἔβγαζαν τὴν τσίπα ἐτ'ναζα τὰ μαλλιά, τὰ ἔλουζαν καὶ ἐγίνοντο, ἐὰν μὲν ἦσαν ξανθά, ροῦσα, κόκκινα, ἀν δὲ ἦσαν μαῦρα, καστανά. Τὰ μαλλιά διατηροῦσαν τὸ χρῶμα των μέχρι ἓνα μῆνα» (Τρισεύγ. Τρυποσκούφη - Πορφύρη, Ἱστοριο - λαογραφία τοῦ χωρίου Λιοπράσου Τρικάλων, Ἱστορικά - Λαογραφικά τῶν χωριῶν τοῦ ν. Τρικάλων, 3 (1966), σ. 186). Στὴν Κομοτινὴ «οὐχτὼ μέρις βρουστά ἀβ δὴ χαρὰ στέλν' ἡ γαβρὸς μαζ'ά: κ'νά, τέλα, ζαχαρ'κά... Τοῦ Σαββάτου τοῦ βράδ' θὰ πααίν' ἡ γαβρὸς στσῆ νύφ'ς νὰ χουρέψουν τοῦ κ'νά gedjé. Θὰ πααίν'ς τοῦ σπít' τσῆ νύφ'ς, θὰ πάρουν ἓνα τάσ' γ'ουμάτου κ'νά κὶ τρία κιαρὰ ἀναμμένα κὶ θὰ τοῦ παίρνη κάθα μινιά, νὰ χουρεύ' δὴ γ'νά κὶ θὰ ρίχνη παράδης μέσα». (Στίλπ. Π. Κυριακίδης, Τὰ κατὰ τὸν γάμον ἔθιμα ἐν Γκιουμουλτζίνῃ, Λαογραφία 2 (1910), σ. 48, 49).

Τραγούδια καὶ ἔθιμα σχετικὰ μὲ τὸ «κίνιασμα» τῆς νύφης. Π. χ. στὴ Σαλαμίνα «μικρὰ ποσότης κουνᾶ, ἐντὸς χαρτίνων χωνίων διενέμετο ἀντὶ προσκλητηρίων εἰς ἅπαντας τοὺς συγγενεῖς, τοὺς μέλλοντας νὰ μετάσχῃσι τοῦ γάμου, ἵνα δι' αὐτοῦ αἱ κόραι καὶ αἱ νέαι γυναῖκες βάψῃσι τοὺς ὄνυχας» (Π. Φουρικής, Γάμος καὶ γαμήλια σύμβολα παρὰ τοῖς Ἀλβανοφώνοις τῆς Σαλαμίνας, Λαογραφία 9 (1928), σ. 527 - 528).

Σὲ πολλὰ μέρη σώζεται ἡ φράση «ἀπόμ'νε ἡ νύφ' μὲ τ'ν ἄκνά», ὅταν κάτι ματαιώνεται. Συμβολικὴ ἐνδεχομένως σημασία τοῦ «κινιάσματος».

3. Χτένισμα τῶν μαλλιῶν. Χτένια. Εἶδη. Ποιοὶ τὰ κατασκεύαζαν; Ὑλικά κατασκευῆς (ἀπὸ κόκκαλο, ξύλο, μέταλλο κ. ἄ.). Τρόποι προμήθειάς τους (γυρολόγοι πωλητές, στὰ παζάρια, στὶς ἀγορὰς τῶν πόλεων κ. ἄ.). Χτένισμα. Περιγραφή. Συνήθως «τὰ μαλλιά τὰ ἔλουζαν πρῶτα καλὰ μὲ ἀλισίβα, μετὰ τὰ χτένιζαν πρῶτα μὲ τὸ τσιαγκλὸ καὶ μετὰ μὲ τὸ λιανὸ τὸ χτένι» (ΠΑ, χφ. 1681, σ. 61, 1972, Πετροβούνη Ἰωαννίνων). Τρόποι χτενίσματος: κοτσίδες (κόσες, κουσιάνες κ. ἄ.), κουρλιά, κότσος, μποῦκλες κ. ἄ. Σχήματα ἢ φωτογραφίες. Συγκράτηση τῶν μαλλιῶν (τσιμπίδια, φουρκέτες, κοκκαλάκια, κορδέλες, τέλια κ. ἄ.). Σχέση τοῦ τρόπου χτενίσματος μὲ τὴν ἡλικία, τὴν κοινωνικὴ θέση, τὴν περίσταση. Χτένισμα τῆς νύφης. Περιγραφή. Σχετικὲς προλήψεις καὶ ἔθιμα (ἀσήμωμα τῆς νύφης, προσοχὴ νὰ μὴν πάρουν τὰ ἀποχτενίδια τῆς νύφης καὶ τῆς κάνουν μάγια κ. ἄ.).

Κομμωτήριο. Ὑπῆρχε εἰδικὴ κομμώτρια; Ἐργαλεῖα κομμωτικῆς.

Τραγούδια, δίστιχα κ. ἄ. ποὺ ἔχουν σχέση μὲ τὰ μαλλιά.

β') **Καλλωπισμός. 1. Καλλυντικά** (φκιασιδία, ψιμύθια, έφταμόρφι, μπογιές, γιφίδια, μορφάδι κ. ά.). Η κοινή γνώμη για τις γυναίκες που χρησιμοποιούσαν καλλυντικά. Σχετικές εκφράσεις και σάτιρες. Π.χ. «τέτοια βάναν μαναχά έκειές που 'ταν του γλυκού νερού. Του κοκκινάδ' του 'χαμαν άπ' τή μάνα μας» (ΠΑ, χφ. 1680, σ. 73, Λυγιά Πρεβέζης, 1972). «'Αν μιá γυναίκα ήταν φκιασιδωμένη, τήν γελοῦσαν και τήν λέγαν καραγκιόζη» (ΚΛ, χφ. 4131, σ. 189, Σπήλαιο Γρεβενών, 1979). Στή Σκυρο «οί μεγαλοστρατίτ'σες στολιζότανε, βάναν άπ' ούλα, αλλά τά 'φαγε τó καρφι (=μείνανε άνύπαντρες)» (ΠΑ, χφ. 3381, σ. 101, 1979). Στή Ρούμελη λέγεται «γάϊδαρος είν' ό γάϊδαρος κι άν φορη τή σέλα/κι ή γρια κι άν φκιασιδώνεται, δέν γίνεται κοπέλα» (Ξ. 'Αναγνωστόπουλος, Λαογραφικά Ρούμελης, 'Αθήνα 1955, σ. 58).

'Ηθική υπόσταση εκείνων που «φκιασιδώνονταν». Παραινέσεις τής 'Εκκλησίας για τήν κατάργηση τών φκιασιδιών. Π.χ. σέ νομοκάνονα του 17ου αϊ. τής μονής τών 'Ιβήρων αναφέρεται «...στολίζονται αϊ γυναίκες με κακόν σκοπόν διά νά φανοῦν εις τούς άνδρας, ή αλείφονται με ψιμύθι ή και με άλλον φτιάσμα και παγαίνουν εις τήν εκκλησίαν, διά νά τές βλέπουσιν οί άνδρες ως ώραϊες... Αύτά όλα τά άμαρτήματα ό διάβολος μάς παρακινάει και τά έργαζόμεσθεν» (Ν. Γ. Πολίτης, 'Εν κεφάλαιον νομοκάνονος, Λαογραφία 3 (1911-12), σ. 388). Σέ τοιχογραφία του 1802, στο γυναικωνίτη τής άγ. Μαρίας του Κισσοῦ, του ζωγράφου Παγώνη, μιá γυναίκα με τή φορεσιά τής έποχής βάφεται, ένω ό διάβολος τής κρατεί τόν καθρέφτη. 'Επιγραφή: «'Εδω ό διάβολος στολίζει εκείνους όπου αγαποῦν τήν διαβολικήν μεταμόρφωσιν» (Κίτσος Μακρής, 'Η λαϊκή τέχνη του Πηλίου, 'Αθήνα 1976, σ. 208).

Σαπούνι για τήν περιποίηση του σώματος. 'Από τί κατασκευάζεται (άπό λάδι, λίπος όρισμένου ζώου κ. ά.). Χρησιμοποίηση άλλων ὑλών για τήν καθαριότητα και περιποίηση του σώματος (σαπουνόχωμα, σαπουνόχορτο κ. ά.). Π. χ. στην Τσαγκαράδα Πηλίου «με τά άνθη του σαπ'νόχουρτου» έπλεναν τó κορμί τους οί γυναίκες. Τά άνθη αυτά, όταν τρίβονται, παράγουν πλούσιο άφρδ και ευχάριστο άρωμα» (ΚΛ, χφ. 3666, σ. 50-51, 1973).

Χρησιμοποίηση μωσχόσαπουνου. Μετάβαση σέ λουτρό (χαμάμ). Συχνότητα μεταβάσεως και χρόνος παραμονής εκεί.

2. Περιποίηση του προσώπου. Καθαρισμός. Μέσα και τρόποι που χρησιμοποιούνταν. Π. χ. στην Εῦβοια «για νά γυάλιση τó πρόσωπο έδεναν καλά λίγη ζάχαρη στη φωτιά, όταν κρύωνε τήν έκαμναν δυό πιτταρούδια κι έβαζαν τó ένα στο δεξι μάγουλο και τ' άλλο στο άριστερό και κολνοῦσε. 'Υστερα τó τραβοῦσαν κι έβγαϊνε μαζί και ή πέτσα του προσώπου. Πονοῦσαν, αλλά μπρός στα κάλλη τί 'ν' ό πόνος. Τό πρόσωπο άσπριζε και γυάλιζε» (ΚΛ, χφ. 2299, σ. 9, 1957). Σέ πολλά μέρη πλένανε τó πρόσωπό τους με γάλα «για νά φκιάν'» (ΠΑ, χφ. 1516, σ. 40, 1972, Πισώνας Εῦβοιας).

Κρέμες, γαλακτώματα. Τρόπος παρασκευής. Ὑπῆρχαν εἰδικοί (κυρίως γυναῖκες, οἱ σουλμαδοῦδες), πού ἀσχολοῦνταν μὲ τὴν παρασκευὴ τους; Ὑλικά πού χρησιμοποιοῦσαν (βούτυρο, γάλα, ξύδι, κερὶ, ὑδράργυρος, χῶμα, στουπέτσι κ. ἄ.). Παραδείγματα: Στὴ Γαλατινὴ Βοῖου ἐφτειαναν τὸ λιγδιάρη «ἀπὸ κερὶ ἀπὸ μελίσσια, κάμφορα, βούτυρο καὶ βασιλικὸ καὶ τὰ βράζαν σ' ἓνα λιγκέρ» (πιάτο μπακιρένιο) στὸ φούρνο. «Ὅταν λιῶναν, τὰ ἔρριχναν ὅλα σὲ ποτήρι μὲ κρύο νερὸ καὶ μαζὶ ἓνα σχοινάκι, γιὰ νὰ τὸ τραβοῦν. Ἄφοῦ πάγωνε στὸ νερὸ, ἦταν ἔτοιμο, γιὰ ν' ἀλειφτοῦν» (ΚΛ, χφ. 3803, σ. 226, 1975). Στὴν Ξυλαγανὴ Δυτ. Θράκης «βράζουν βούτυρο ἀνάλατο μὲ κερὶ, ὥσπου γίνεται μιὰ ἀλοιφή. Σὲ ἄλλο δοχεῖο στουμπίζουν «σουίλιμένι» (κάτι σὰν στύψη). Ρίχνουν λίγες σταγόνες οὐζο καὶ κατόπιν ὑδράργυρο. Τὰ στοιχεῖα αὐτὰ σμίγουν καὶ σχηματίζουν ἓνα μαῦρο πολτό, πού ἀνακατεύεται μὲ τὸ μείγμα κεραιοῦ-βουτύρου. Τὴν κρέμα αὐτὴ ἔβαζαν στὸ πρόσωπο καὶ τὴν κρατοῦσαν ὅλη τὴν ἡμέρα. Προκαλοῦσε ἐφίδρωση, καθάριζε τοὺς πόρους καὶ ἐπιδροῦσε σὰν λευκαντικὴ κρέμα» (ΚΛ, χφ. 3535, σ. 15, 1971). Στὰ Βουρλά τῆς Μ. Ἀσίας ἔβαζαν «τὸ κερὶ μὲ τὸ σπερματσέτο καὶ τὸ ἀμυγδαλόλαδο σὲ μιὰ κατσαρόλα σὲ λίγη φωτιά. Ἄφοῦ λιώσουν, τὰ ἀφίνουν νὰ πήξουν. Ὑστερα τὰ δουλεύουν. Προσθέτουν παρθενικὸν γάλα, γλυκερίνη καὶ ὅταν ἀσπρίσουν καλά, προσθέτουν καὶ τὸ πισμουτ καὶ ὀξυτζετζίνη. Ἄν θέλουν, βάζουν καὶ ἄλλη μυρωδιά» (Ν. Μηλιώρης, Τὰ Βουρλά, Ἀθῆναι 1965, σ. 65-66, σημ. 3).

Ποῦδρες. Ὑλικά καὶ τρόπος παρασκευῆς. Π. χ. στὰ Κανάλια τῆς Καρδίτσας «παλιά, καὶ μερικὲς ἀκόμη καὶ σήμερα, κοπανοῦν τὸ ρύζι, κι ἔτσι γίνεται κάτι σὰν πούδρα, πού τὴν χρησιμοποιοῦν γιὰ τὸ πρόσωπο. Αὐτὸ τὸ καλλυντικὸ λέγεται ἀρντζέντος» (ΠΑ, χφ. 3192, σ. 23, 1978). Στὴν Ἀργαλαστὴ τοῦ Πηλίου «ἀπὸ φκιασίδια τότες εἶχαν μοναχὰ τὴν πούντρα ἀπὸ τραντάφυ'λλα φτιασμέν', ἄσπρα κι κόκκινα. Τὰ μάζωναν τὸ Μάη καὶ τὰ ἤλιαζαν τὸν Ἰούλιο, ἀπ' ἔχ' πουλλὴ ζέστα κι μετὰ τὰ ἔτριβαν πουλὺ κι τὰ ἔφκιαναν σκόν' κι μ' αὐτὴν ἄλειβαν τοῦ πρόσωπό τ'ς» (ΠΑ, χφ. 3030, σ. 51-52, 1977).

3. **Βάψιμο τῶν χειλιῶν.** Χρησιμοποιοῦσαν κοκκινάδι καὶ σὲ ποιά ἔκταση; Ὑλικά πού χρησιμοποιοῦσαν γιὰ τὴν παρασκευὴ του. Π. χ. στὴν Οἶτη Φθιώτιδας «τότε δὲν ἀλείβουνταν τίπουτα. Ἦταν οὔλες ροῖδοκόκκινες. Ἦξιραν ὅμως ἓνα χουρτάρ', τοῦ βουϊδόγλουσσο. π'κουκκίν'ζι τὰ χεῖλια κι τὰ μάγουλα» (ΠΑ, χφ. 3004, σ. 21, 1977). Στὴν Περαιχώρα Κορινθίας, «φτειασίδια δὲ βάζανε. Οἱ πιὸ μοντέρνες βάζανε λεποῦσα, ρίζα ἀπὸ ἓνα χορτάρι στὰ χεῖλια καὶ στὰ μάγουλα» (ΠΑ, χφ. 1759, σ. 2, 1973). Τραγοῦδια, δίστιχα κ. ἄ. ἐκφράσεις σχετικὲς μὲ τὸ κοκκινάδι.

4. **Βάψιμο τῶν ματιῶν.** Ὑπογράμμισι καὶ τονισμὸς τῶν βλεφάρων καὶ τῶν φρυδιῶν (τσατίκι, χόχλιασμα).

Ύλικά που χρησιμοποιούν (σουρμέ, ραστίκι, χολλά, μουτζούρα από τηγά-
νι, σκόνη από φουντούκια ή αμύγδαλα κ. ά.). Π. χ. στην Κύπρο «για να βά-
ψουν τα μάτια και τα φρύδια των, επιάναν τήμ μπρότσα για τὸ κουτάλιν, ἐβάλ-
λαν παμπάτζιν πάνω τζ' ἐδίνναν το. Ἀλειῖφαν το με λάιν τζιαὶ ἐπιάνναν τήμ
μούζην που τὲς μαείρισσες. Ἐκάμναν μιὰ στά φρύδια τους, μιὰ στά μάθκια
τους τζ' ἐμαυρίζαν τα» (ΠΑ, χφ. 2168, σ. 10, 1974). Ὁ Γάλλος περιηγητής
Jean Palerne (1852) γράφει για τὲς Ἑλληνίδες τῆς Πόλης: «Βάφουν ὄλες τὲς
βλεφαρίδες, ὅπως οἱ Τουρκάλες, με καραμπογιά. Ἐχουν... μικροτεχνάσματα
που βάφονται και γίνεται τὸ βλέμμα τους τόσο γλυκὸ και ἐλκυστικὸ, που δύσ-
κολα μπορεῖς νὰ ξεφύγης ἀπὸ τὲς παγίδες» (Κυρ. Σιμόπουλος, Ξένοι ταξιδιω-
τες στὴν Ἑλλάδα, Ἀθήνα 1972, σ. 417). Τραγοῦδια, δίστιχα κ. ά. για τὰ βαμ-
μένα μάτια. Εἰδικὸ βάψιμο τῶν βλεφάρων τῆς νύφης, για νὰ μένουν ἀκίνητα.
Π. χ. στὸ Σκοπὸ τῆς Θράκης «ἄλλοτε τὰ βλέφαρα τῆς νύφης ἐχρίοντο με
ἀσπράδι ἀβγοῦ, για νὰ μὴν παίζου» (Γ. Α. Μέγας, ΖΕΛ 1, σ. 79).

5. Ἀποτρίχωση. Σὲ ποιά σημεῖα τοῦ σώματος ἐκάναν ἀποτρίχωση (στὸ
πρόσωπο, στά χέρια, στά πόδια;) Ὑλικά που χρησιμοποιοῦσαν (ζάχαρη, κερί,
τρεμεντίνα, ἐλαφρόπετρα κ.ά.). Π. χ. στὴν Χίο «ἡ τρεμεντίνα (ρητίνη) ἐχρη-
σιμοποιεῖτο διὰ ν' ἀφαιροῦν αἱ νεαραὶ τὰς τρίχας τοῦ προσώπου, τὸ «χνούδι».
Γραῖαι, ἔχουσαι εἰδικῶς αὐτὸ τὸ ἐπάγγελμα, ἐλάμβανον σπάγγον, ἡτοίμαζον
δι' αὐτοῦ ἐργαλεῖον ὅμοιον με τὸ παιγνίδιον τοῦ «κουμπιῦ» και ἐνέβαπτον
αὐτὸ εἰς τὴν ρητίνην. Συστρέφουσαι δὲ κατόπιν τὸν σπάγγον ἔφερον αὐτὸν
εἰς ἐπαφήν με τὸ δέρμα. Οὗτος συστρεφόμενος ἀπέσπα τὰς ἐπ' αὐτοῦ κολλω-
μένας τρίχας» (Β. Κ. Λαμπρινουδάκης, Συλλογὴ χιακῶν παροιμιῶν, Λαογρα-
φία 17 (1958), σ. 480).

6. Βάψιμο νυχιῶν. Ὑλικά που χρησιμοποιοῦν (κινά, μπογιά κ. ά.). Π.χ.
«οἱ γυναῖκες τῆς Σμύρνης βάφουν τὰ νύχια κόκκινα και τὰ φρύδια μαῦρα»,
σημειώνει ὁ περιηγητής Marchebens (Ἐνα ταξίδι στὴ Σμύρνη στά 1833 με
τὸ πρῶτον ἀτμόπλοιο, Μικρασιατικὰ Χρονικὰ 1 (1938), σ. 188). Βάψιμο
τῶν δαχτύλων τῆς νύφης και τῶν κοριτσιῶν με κινὰ κατὰ τὸ γάμο.

7. Περιποίηση τῶν χεριῶν. Ἀλοιφὲς που χρησιμοποιοῦσαν για νὰ μαλα-
κῶνουν (λεμόνι, κεραλοιφή, γλυκερίνη, κ. ά.) ἀπὸ τὲς ἀγροτικὲς ἐργασίες.

8. Ἀρώματα. Παρασκευάζονται ἐπὶ τόπου ἢ τὰ προμηθεύονται ἀπὸ ἄλλοῦ
και ἀπὸ ποῦ; Ὑλικά παρασκευῆς τους (τριαντάφυλλα, λεβάντα, ροδοδάφνη,
γιασεμί κ. ά.). Τρόποι παρασκευῆς. Παράδειγμα: Στὴν Ἰμβρο «στά παλιὰ
χρόνια ἔφτιαχναν κολώνια ἀπὸ τριαντάφυλλα. Σ' ἓνα μπουκάλι με σπέρτο (κα-
θαρὸ οἶνόπνευμα) βάζανε πέταλα ἀπὸ τριαντάφυλλα. Τ' ἄφηναν στὸν ἥλιο για

νά γίνουν οί σχετικές ζυμώσεις και νά προστεθῆ ἡ μυρωδιά» (Ν. Νταλντᾶς, Ἱστορική-λαογραφική μελέτη τῆς Ἰμβρου, Θεσ/νίκη 1982, σ. 140). Στὰ Βουρλά τῆς Μ. Ἀσίας παρασκεύαζαν «ροδόσταμο, ἀθόνερο ἀπὸ λουλούδια νερατζιάς ἢ λεβάντας. Οἱ ἀτμοὶ περνούσανε ἀπὸ ἀπόσταξη και ὅταν ὑδροποιοῦνταν, δίνανε τὸ ἀνάλογο προϊόν. Στῆ λεβάντα βράζανε μαζί και ἄλλα λουλούδια: σπάρτα, πικροδάφνη, ροδοδάφνη, ἀκόμα και ἀγγούρια. Μὲ τὸ ἀρωματικὸ αὐτὸ ἀλείφανε οἱ γυναῖκες τὰ προσώπατά τους, τὰ μοῦτρα τους» (Ν. Μηλιώρης, Τὰ Βουρλά τῆς Μ. Ἀσίας, μέρ. Β', 1965, σ. 65). Ἀρώματα ποὺ προμηθεύονταν ἀπὸ ἄλλοῦ. Ποιοὶ τὰ ἔφερναν (οἱ ναυτικοί, οἱ ξενιτεμένοι, κ. ἄ.); Ποιὲς κοινωνικὲς τάξεις τὰ χρησιμοποιοῦν και ποιά ἡ κοινὴ γνώμη γιὰ τὴν χρησιμοποίησή τους;

9. **Διάστιξη** (τατουάζ). Σὲ ποιά σημεῖα τοῦ σώματος γινόταν; (στὸ μέτωπο, στὰ χέρια, στὸ στῆθος κ. ἄ.). Ποιὸς τὴν ἔκανε (οἱ ἴδιες οἱ γυναῖκες μεταξύ τους, κάποια εἰδικευμένη); Διακοσμητικὰ θέματα (σταυρός, ἄνθη κ. ἄ.) και ἐνδεχόμενη συμβολικὴ σημασία τους.

Γενικά, τραγούδια, δίστιχα κ. ἄ. ποὺ ἀναφέρονται στὸν καλλωπισμὸ τῶν γυναικῶν.

2. **Ἀνδρῶν**. Μῆκος τῶν μαλλιῶν ἀνάλογα μὲ τὴν ἡλικία, τὴν κοινωνικὴ θέση, τὸ πένθος κ. ἄ. Περιποίησή τους. Κόψιμο, λούσιμο, χτένισμα, ἀρωματισμός. Ἰδιαίτερη φροντίδα γιὰ τὸ χτένισμα τοῦ γαμπροῦ. Σχετικὲς προλήψεις και δεισιδαιμονίες.

Χρησιμοποίηση διαφόρων οὐσιῶν γιὰ τὴν διατήρηση τοῦ χρώματος ἢ τῆ βαφῆ τῶν ἄσπρων μαλλιῶν. Μήπως ἡ χρησιμοποίηση ἀρωμάτων ἀπὸ τοὺς ἄνδρες θεωρεῖται ὑποτιμητικὴ; Χρησιμοποίηση λαδιοῦ ἢ ἄλλης οὐσίας γιὰ τὸ γυάλισμα τῶν μαλλιῶν. Κατσάρωμα τῶν μαλλιῶν (κλώσιμο, φούντωμα κ. ἄ.).

Προλήψεις και δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὴ δύναμη τῶν μαλλιῶν (φύλαξη τῶν κομμένων μαλλιῶν κάποιου νά μὴν τὰ πάρη ὁ ἄνεμος και πάθη ζάλη, χρησιμοποίηση μαλλιῶν σὲ μαγικὲς πράξεις κ. ἄ.). Τραγούδια, δίστιχα κ. ἄ.

Ξύρισμα τοῦ κεφαλιοῦ σὲ περιπτώσεις πένθους ἢ τιμωρίας γιὰ κάποιο ἀδίκημα.

Προλήψεις και δεισιδαιμονίες γιὰ τὸ φαλακρό.

Γενειάδα. Σχήμα και μέγεθος. Περιποίηση. Ξύρισμα. Σχετικὰ ἐργαλεῖα (λεπίδες, ξυράφια, πινέλο, σαποῦνι, αἰμοστατικὰ κ. ἄ.).

Μουστάκι. Σχήμα και μέγεθος. Θεωρεῖται ἀπαραίτητο συμπλήρωμα τῆς ἀνδρικήs ἐμφανίσεως; Σχετικὲς ἀντιλήψεις.

Κουρεῖο. Θέση του μέσα στὸν οἰκισμὸ. Ὁ ρόλος του στὴν κοινωνικὴ ζωὴ του (τόπος συγκεντρώσεως τῶν ἀνδρῶν γιὰ πολιτικὲς και ἄλλες συζητήσεις).

Ἐξοπλισμὸς τοῦ κουρείου: ἐργαλεῖα, ἀρώματα, καλλυντικὰ κ. ἄ.

Πλανόδιοι κουρεῖς καὶ τρόπος ἐργασίας τους.

Καλλωπισμὸς γενικώτερα τῶν ἀνδρῶν. Κοσμήματα (άλυσίδες, καρφίτσες, δαχτυλίδια, ρολοὶ κ. ἄ.). Ποιότητα καὶ ἀριθμὸς ἀνάλογα μὲ τὴν κοινωνικὴ θέση, τὴν ἡλικία, τὴν περίσταση κ. ἄ.

Χρησιμοποίηση καλλυντικῶν καὶ ψιμυθιῶν ἀπὸ τοὺς ἄνδρες. Ἐάν γίνεται, σὲ ποῖο βαθμὸ καὶ ποιά ἡ κοινὴ γνώμη γι' αὐτοὺς ποὺ τὰ χρησιμοποιοῦν; Π. χ. τοὺς κατοίκους τῆς Μαγνησίας Μ. Ἀσίας οἱ κάτοικοι τῶν γύρω χωριῶν τοὺς λέγαν «κιναλῆδες, τάχα θηλυπρεπεῖς. Πῶς βαφόνταν σὰν τὶς τουρκάλες μὲ τὸν κινά. Πῶς χρωμάτιζαν τὰ μαλλιά τους μὲ κινά καὶ τὰ νύχια τῶν χειρῶν τους» (Κέντρο Μικρασιατικῶν Σπουδῶν, φάκ. Α18, σ. 1, 1962, Μαγνησία Αἰολίδας Μ. Ἀσίας). Στὴ Χίο κ. ἄ. τοὺς νέους ποὺ καλλωπίζονται τοὺς λένε «φουντούληδες» (Δημ. Γρ. Σπανός, Ὁ Ἐγρηγόρος τῆς Χίου, Ἀθήναι 1980, σ. 253).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Μ. Γ. ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ-ΝΟΥΑΡΟΣ, Λαογραφικὰ Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, Ἀθήναι 1934, σ. 307-326.
2. ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ Κ. ΦΡΑΓΚΑΚΙ, Ἡ λαϊκὴ τέχνη τῆς Κρήτης, Ἀθήνα 1960.
3. ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, Ἡ ἐλληνικὴ λαϊκὴ φορεσιὰ, Ἀθήνα 1977.
4. ΕΛΕΝΗ ΡΩΜΑΙΟΥ-ΚΑΡΑΣΤΑΜΑΤΗ, Ἡ ποδιὰ τῆς Καραγκούνας, Ἀθήνα 1980 (διδ. διατρ.).
5. ΑΝΝΑ ΓΟΥΝΑ-ΜΠΑΔΙΕΡΙΤΑΚΗ, Τὸ γυναικεῖο παραδοσιακὸ πουκάμισο τῆς Ἡπειρωτικῆς Ἑλλάδας, Ἀθήνα 1980 (διδ. διατρ.).
6. ΜΑΡΙΑ ΜΙΧΑΗΛ-ΔΕΔΕ, Ἡ φορεσιὰ τῆς Μεσογείτιδας, 1830-1930, Ἀθήνα 1981.
7. ΔΗΜ. ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ, Ἡ ὑποδηματοποιεῖα τῆς Ὀλύμπου στὴν Κάρπαθο, Λαογραφία 28(1972), σ. 39-65.

Γ. ΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

1. Γεύματα (πρωϊνό, κολατσό, μερέντι, όλημερονό, δειλινό, γιόμα, δείπνο κ. ά.).

α') Πρωϊνό. 1. Ποιά ώρα λαμβάνεται; Π.χ. στο Διδυμότειχο οί εργαζόμενοι κατά τις 8 το πρωί «θα σταματήσουν τη δουλειά λίγο, για να φάνε τον πρωϊνό τσορμπά - γάλα και βρασνίτσια (=μικροί βώλοι ζυμαριού, που τὰ έτοιμάζει ή νοικοκυρά και τὰ φέρνει μέσα σε μιá τσουκάλα)» (ΚΛ, χφ. 3067, σ. 7, 1966).

2. Άπό τί αποτελείται; Π.χ. το πρωϊνό φαγητό στον Αύλότοπο Θεσπρωτίας κ. ά. είναι ό τραχανάς. «Άπό τὰ μέσα του Νοέμβρη μέχρι τὰ τέλη του Μάρτη αυτό είναι το πρωϊνό τους φαί» (ΚΛ, χφ. 2904, σ. 75-7, 1964). Στην περ. Ήρακλείου Κρήτης πρωϊνό φαγητό ήταν ή γριά. «Ήταν χόνδρος, τον έβαζαν άποβραδís στο νερό να μουσκέψη. Το πρωί έβγαζαν το νερό, τον έβαζαν στο τηγάνι με λάδι ή γλίνα του χοίρου και άλάτι και έψήνετο. Τον έσέρβιραν με ζάχαρη» (ΚΛ, χφ. 2819, σ. 11, 1963). Στο Λυκόφως Σουφλίου τρώγανε όλοι σχεδόν το «κατσιαμάκ' με 'ριμποσίτ'κου άλεύρ' (=καλαμποκίσιο άλεύρι)» (ΚΛ, χφ. 3088, σ. 4, 1966).

Διάφορες άλλες πρωϊνές τροφές (χυλοπίττες, γιοφκάδες, κουρκούτι, τηγανόπιττα, σταφυλαρμιά, πετροζούμι κ. ά.).

Συνοδεύεται το πρωϊνό από ποτό (κρασί, τσικουδιά, τσίπουρο κ.ά.);

3. Πρωϊνά ροφήματα (γάλα, τσάι, βραστάρι, τσορβάς, καφές κ.ά.).

4. Νηστήσιμες πρωϊνές τροφές. Π.χ. στο Σουφλί "Έβρου «το τρίμμα... το προτιμούσαν τís Σαρακοστές, γιατί ήταν νηστήσιμο. Μέσα σε μιá κατσαρόλα έβαζαν νερό στη φωτιά να ζεσταθῆ. "Όταν ζεσταίνονταν, έρριχναν μέσα ταχίν'. Το ανάκατευαν καλά ώσπου έλυωνε. Μετά το κατέβαζαν από τη φωτιά και έτριβαν μέσα κομμάτια ψωμιού» (ΚΛ, χφ. 3098, σ. 13-14, 1966).

5. Χειμωνιάτικες και καλοκαιρινές πρωϊνές τροφές. Π. χ. σε πολλά μέρη ό τραχανάς θεωρείται άριστο θερμαντικό χειμωνιάτικο πρωϊνό. Στο Διδυμότειχο συνηθισμένη πρωϊνή τροφή είχαν την σταφυλαρμιά. Σε βρασμένο και κρυωμένο μουστο έρριχναν όλόκληρα τσαμπιά σταφύλια και μέσα σε σακκουλάκια κρεμούσαν χορδάλι (συνάπι). Τὰ έκλειναν σε πιθάρια και την άνοιξη τὰ άνοιγαν και έτρωγαν πριν πάνε στη δουλειά. Το θεωρούσαν καλοκαιριάτικο δροσερό πρωϊνό κολατσιό» (ΚΛ, χφ. 3082, σ. 4, 1966).

6. Έξάρτηση τῆς πρωϊνῆς τροφῆς από την εργασία - επάγγελμα και την κοινωνική τάξη. Π. χ. «Οί τσομπάνηδες έτρωγαν καλά για πρωϊνό και κοντά

τους παίρνανε ψωμότυρο, έλιές, σκόρδο και κρεμμύδια... ένω οί γεωργοί προσμπουκίζανε τήν αύγή και ή νοικοκυρά έφερενε τὸ φαί στή τζούμα (ξύλινο δοχείο, ειδικὸ για τή μεταφορὰ φαγητοῦ)» (ΚΛ, χφ. 2906, σ. 8, 1964, Χώρα Τριφυλίας). «Πολλές φτωχές οίκογένειες τρῶνε τὸ οὐμάτς τσιορπασί (βρασμένη ζύμη με γάλα). Ἐν δέν βρίσκεται στὸ σπίτι γάλα, βράζουν τή ζύμη με νερό...» (ΚΛ, χφ. 3086, σ. 6, 1966, Διδυμότειχο). Στήν ἴδια περιοχή «...οί κάπως εὐκατάστατοι ρίχνουν στή σούπα τοῦ τραχανᾶ κατά τὸ βράσιμο και τυρί, ὅποτε γίνεται πιὸ νόστιμος και θρεπτικώτερος» (ΚΛ, χφ. 3041, σ. 15, 1966).

7. Δυναμικότητα κάθε τροφῆς. Π. χ. στήν περιοχή Ἡρακλείου λέγεται μεταξὺ τῶν γεωργῶν: «Ὁ χυλὸς ὡς τὸ χωράφι κι ὁ ζορμπᾶς στὸ μεσοστράτι», με τήν έννοια ὅτι ὁ ζορμπᾶς εἶναι τροφή ἀδύναμη κι ὡσπου νὰ φθάση ὁ γεωργὸς στὸ χωράφι ἔχει πεινάσει» (ΚΛ, χφ. 2819, σ. 10, 1963). Πρωῖνὸ τῶν παιδιῶν και ἀρρώστων.

8. Πιθανές διαφοροποιήσεις στὸν τρόπο τῆς πρωῖνῆς διατροφῆς ἐξ αἰτίας ἀλλαγῶν τῶν κοινωνικοοικονομικῶν ὄρων ζωῆς.

9. Σημασία τῆς πρωῖνῆς τροφῆς για τήν ὑγεία και σχετικὲς προλήψεις. Π. χ. σὲ πολλές περιοχές επικρατεῖ ή ἀποψη ὅτι δέν πρέπει νὰ βγῆς ἀπὸ τὸ σπίτι σου τὸ πρωῖ, χωρὶς νὰ φᾶς ἔστω και μιὰ μπουκιά ψωμί.

β') **Πρόγευμα** (κολατσό, δάκωμα, καφαρτίν κ. ἄ.). 1. Ποιὰ ὥρα λαμβάνεται και ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; (κατὰ τίς 10 τὸ πρωῖ τρῶνε ἀβγά, τυρί, έλιές, ψωμί, κρεμμύδια κ. ἄ.). Πόση ὥρα περίπου διαρκεῖ, ὅταν πρόκειται για ἐργαζόμενους; Εἶναι ἀπαραίτητο γεῦμα; Συνοδεύεται ἀπὸ ποτό; 2. Πρόγευμα τῶν παιδιῶν. Π. χ. στὸ Σουφλί «τὸ κουσμιρί εἶναι πρόγευμα πολὺ πρόχειρο πὸ τὸ συνηθίζου τὰ παιδιά. Παίρνουν ψωμάκι μαλακὸ χωρὶς γωνία και τυρὶ φρέσκο. Παίρνουνε μιὰ πετσέτα φαγητοῦ και τρίβουνε μέσα ἐκεῖ τὸ ψωμί και τὸ τυρὶ σὲ πολὺ μικρὰ κομματάκια και μετὰ πιάνοντας τήν πετσέτα ἀπὸ τίς γωνίες τή στρίφουνε και πιέζουν κατ' αὐτὸ τὸν τρόπο τὸ περιεχόμενον μέσα στήν πετσέτα. Ὑστερα τήν ἀνοίγουνε και ἔχουν ἓνα μεγάλο σβῶλο πιεσμένου ψωμιοῦ και μικρὰ κομματάκια ἀπὸ τυρί. Τὰ παιδιά βγαίνουν στὸ δρόμο και τὸ τρῶνε φωνάζουν δὲ κουσμιρί... κουσμιρί...» (ΚΛ, χφ. 3372, σ. 28-9, 1967).

γ') **Γεῦμα μεσημβρινὸ** (φαί, μεσημεριανό, μερέντι κ. ἄ.). Ἦταν πάντα ἀπαραίτητο ή μήπως δέν συνηθίζονταν; Π. χ. στή Μάνη Ἐβρου «τὸ μεσημέρι τρώγανε πολὺ σπάνια. Κακὴ συνήθεια πὸ ἐπικρατεῖ και σήμερα» (ΚΛ, χφ. 3106, σ. 8, 1966). Στήν ἴδια περιοχή κ. ἄ. τὸ μεσημέρι δέν μαγεύσαν, γιατί ἐργάζονταν στὰ χωράφια και γι' αὐτὸ ἔτρωγαν ξηρὰ τροφή, δηλ. τυρί, έλιές, ἀβγά, παστά, σκόρδα και ψωμί «στὸ πόδι».

Γεῦμα στὸ σπίτι. Ποιὰ ὥρα λαμβάνεται συνήθως και ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; Καθίζει ὅλη ή οίκογένεια στὸ κοινὸ τραπέζι ή δέν θεωρεῖται ἀπαραίτητο τὸ μεσημέρι;

Γεῦμα στὸν τόπο ἐργασίας. Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; Ποιὰ ὥρα λαμβάνεται καὶ πόση ὥρα συνήθως διαρκεῖ; Ποῦ μεταφέρεται καὶ διατηρεῖται τὸ φαγητό; Χειμωνιάτικο καὶ καλοκαιρινὸ γεῦμα. Ἀνάπαυση μετὰ τὸ γεῦμα γιὰ τοὺς ἐργαζόμενους σὲ δική τους ἐργασία ἢ σὲ ξένη. Ποτὰ ποῦ συνοδεύουν τὸ γεῦμα.

δ') Ἀπογευματινὸ (δειλινὸ, προσφάι κ. ἄ.). Ποιὰ ὥρα λαμβάνεται καὶ ἀπὸ τί συνήθως ἀποτελεῖται; Μήπως δὲν συνηθίζεται; Μήπως εἶναι νεώτερη συνήθεια;

ε') Δειπνο (βραδυνὸ, φαί κ. ἄ.). Ποιὰ ὥρα λαμβάνεται καὶ ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; Π. χ. στοὺς Πετράδες Ἐβρου τὸ βραδυνὸ ἦταν πάντοτε ἀλαγκίτες. «Στὴ φωτιά ἐβαζαν ἓνα τρίποδα, πάνω στὸν ὁποῖο τοποθετοῦσαν μιὰ πέτρινη πλάκα μὲ λεία ἐπιφάνεια. Ἀφοῦ ζεσταινόταν καλά, ἄλειφαν τὴν ἐπιφάνειά της μὲ λάδι καὶ περιέχυναν χυλὸν παρασκευασμένον ἀπὸ ἀλεύρι ἀραβοσίτου ποῦ τὸν ἄφηναν μέχρι ποῦ νὰ ψηθῆ. Τὸ ψημένο αὐτὸ παρασκεύασμα τὸ ἄλειφαν μὲ πετιμέζι καὶ τὸ τρώγανε» (ΚΛ, χφ. 3085, σ. 5, 1966). Στὴν Κρήτη μαγειρεύονταν γιὰ βραδυνὸ συνήθως «χόντρος ἀναγεργτός» (χόντρος μὲ γάλα) (ΚΛ, χφ. 3780, σ. 10, Ἀκτοῦντα Ρεθύμνης, 1974).

Εἶναι ἀπαραίτητη ἡ παρουσία στὸ βραδυνὸ τραπέζι ὄλων τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας; Σὲ πολλὰ μέρη τῆς Ἑλλάδος τὸ βραδυνὸ παίρνει χαρακτήρα οἰκογενειακῆς ἱεροτελεστίας. «Ὅλα τὰ μέλη τῆς οἰκογένειας πρέπει νὰ εἶναι παρόντα. Ὁ πατέρας κόβει τὸ ψωμὶ φέτες καὶ τὶς τοποθετεῖ στὸ χαμηλὸ τραπέζι, γύρω ἀπὸ τὸ ὁποῖο κάθονται ὄλοι σταυροπόδι. Ἡ οἰκοδέσποινα ἀδειάζει φαγητὸ σ' ἓνα μεγάλο πιάτο, ἀπὸ τὸ ὁποῖο τρῶνε ὄλοι. Συνοδεύεται τὸ δεῖπνο μὲ κρασί; Λαμβάνεται βραδυνὸ ρόφημα (τσάι, γάλα, βραστάρι κ. ἄ.);

ς') Συμπληρώματα τροφῆς (προσφάι, ξενηστίκωμα, προσμπούκι κ. ἄ.), ποῦ λαμβάνονται κατὰ μὴ τακτὰ χρονικὰ διαστήματα ἀπὸ τὰ παιδιά ἢ τοὺς ἐργαζόμενους. Ἀπὸ τί συνήθως ἀποτελοῦνται; (ψωμὶ μὲ λάδι ἢ ζάχαρη, ψωμὶ μὲ τυρὶ ἢ ἐλιές, φροῦτα κλπ.).

ζ') Ἐθιμοτυπία τῶν γευμάτων. Σὲ ποιὰ γεύματα εἶναι ἀπαραίτητη ἡ παρουσία ὄλων τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας; (π. χ. στὸ δεῖπνο, στὸ ἑορταστικὸ τραπέζι κ. ἄ.). Ποῦ τρῶνε; (στὸ τραπέζι, στὸ σοφρά, στὸ πάτωμα, στὸ κρεβάτι;) Σειρὰ ποῦ τοποθετοῦνται τὰ ἄτομα γύρω ἀπὸ τὸ κοινὸ τραπέζι. Π. χ. στὴν κορυφὴ ὁ πατέρας καὶ γύρω μὲ σειρὰ ἡλικίας οἱ ἄλλοι. Τρῶνε ἀπὸ κοινὸ πιάτο; Γίνεται προσευχὴ στὴν ἀρχὴ καὶ στὸ τέλος; Ποιὸς μοιράζει τὸ ψωμὶ; Ποιὸς στρώνει τὸ τραπέζι; (μήπως οἱ νύφες, ὅταν ὑπῆρχαν στὸ σπίτι;) Ἐπλεναν τὰ χέρια πρὶν ἀρχίσουν νὰ τρῶνε; Μήπως οἱ νύφες ἔχυναν νερὸ νὰ πλύνουν οἱ ἄλλοι τὰ χέρια; Κάθονταν οἱ γυναῖκες στὸ κοινὸ τραπέζι ἢ περίμεναν νὰ τελειώσουν οἱ ἄλλοι γιὰ νὰ φᾶνε;

Ἐθιμοτυπία ὅταν στὸ τραπέζι ὑπῆρχε φιλοξενούμενος. Π. χ. ἡ νοικοκυρὰ

δέν τρώει ποτέ στο ίδιο τραπέζι με το φιλοξενούμενο πρόσωπο αλλά στέκεται όρθια και ύπηρετεί.

Εορταστικά γεύματα. Στόν Αύλότοπο Θεσπρωτίας στις γιορτές και στα περίδειπνα προσκαλοῦν πάντοτε τόν παπά του χωριού, πού εύλογεῖ πρὶν και μετά τὸ φαγητό. "Ολοι εύχονται ἢ συλλυποῦνται ανάλογα με τὴν περίπτωση (ΚΛ, χφ. 2904, σ. 66-67, 1964).

Εύχες σχετικὲς με τὸ φαγητό (ὄρεξη, χώνεψη, ρέψιμο κλπ.).

η') **Δοξασίες** σχετικὲς με τις διαφορες τροφές. Π. χ. Δέν κάνει νά τρῶνε τὰ παιδιὰ λαγό, γιατί γίνονται δειλά (ΚΛ, χφ. 2968, σ. 7, 1965, 'Ελληνικὸ 'Ιωαννίνων). "Οποιος τρώει γλώσσα, γίνεται πολυλογάς (ΚΛ, δ. π.). Τὰ παιδιὰ δέν κάνει νά τρῶνε μυαλό κόκορα, γιατί θά γίνουν ἐλαφρόμυαλα. Τὸ μυαλό τὸ τρώει ὁ νοικοκύρης (ΚΛ, χφ. 2781, σ. 13-4, Γεωργανάδες Τρικάλων, 1962). "Οποιος τρώει μυαλό παθαίνει ζαλάδες και πέφτει σάν περάσει ἀπὸ ποτάμι (ΚΛ, χφ. 3332, σ. 13, 'Αετοράχη 'Ιωαννίνων, 1968) κ. ἄ.

2. Προσαρμογή τῆς τροφῆς: α') στήν τοπική παραγωγή, β') στό κλίμα, γ') στις ἀσχολίες και τὸ ἐπάγγελμα, δ') στήν οἰκονομική και κοινωνική τάξη, ε') στις δυνατότητες ἐπικοινωνίας με ἄλλες περιοχές (ἐμπορικὰ κέντρα, ἐβδομαδιαῖες και ἐτήσιες ἐμποροπανηγύρεις κ. ἄ.).

Διαφοροποιήσεις και βελτιώσεις πού ἐπέφερε ἡ ἀνοδος τοῦ βιοτικοῦ ἐπιπέδου. Πότε ἐγινε αὐτό; Ποιές παραδοσιακές τροφές ἐξακολουθοῦν νά ἀποτελοῦν βασικά εἶδη διατροφῆς τῶν κατοίκων; Ποιές ἐγκαταλείφθηκαν και γιατί; Εἰσαγωγή στό διαιτολόγιο νέων τροφῶν.

3. Βασικὲς τροφές.

α') **Ψωμί.** 1. 'Ανάλογα με τὸ ἀλεύρι πού παρασκευάζεται:

α') Σιταρίσιο (ἀγρό, καθάριο, καρβέλι, χάσιχο, σίτινο κ. ἄ.). 'Αποτελοῦσε τὴν καθημερινή τροφή ἢ ἦταν εἶδος πολυτελείας; Μήπως τὸ ἔτρωγε μόνο ἡ ἀνώτερη κοινωνική τάξη; Σχετικὲς παροιμίες και διηγήσεις. Εἰδικὰ ψωμιὰ ἀπὸ σιταρίσιο μόνο ἀλεύρι (πρόσφορα;)

β') Καλαμποκίσιο (μπαρμπιρέλλα, μπομπότα, νταρόπιττα, ροκίσιο, φλαούνα κ. ἄ.). 'Αντικαθιστᾶ τὸ σιταρίσιο ψωμί;

γ') Κριθαρίσιο (ἀφράτο, κραμποκούκι, κριθαρίτης, λιπανό, σομόνι κ. ἄ.). Παρασκευάζεται ψωμί ἀπὸ καθαρὸ κριθάρι; Μήπως ἀποτελοῦσε βασικὸ εἶδος διατροφῆς για τις κατώτερες κοινωνικά τάξεις;

δ') 'Ανάμεικτο ἀπὸ σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη κ. ἄ. (ἀνάκατο, μυγαδερό, σμιγό, σμιγάδι, τρισείριχο κ. ἄ.). Σὲ ποιὰ ἀναλογία γίνεται ἡ ἀνάμειξη; 'Αντικατέστησε τὸ καλαμποκίσιο ἢ τὸ κριθίνο; Σήμερα παρασκευάζεται ἢ ἔχει ἀντικατασταθῆ ἀπὸ τὸ σιταρίσιο ψωμί;

2. 'Ανάλογα με τὸ σχῆμα και τὸ μέγεθος (ἀβγούλλα, κουτσούνα, ντάκος,

ποῦλος, σιμίτι, τσουρέκι, φραντζόλα κ. ἄ.). Πότε παρασκευάζεται τὸ κάθε εἶδος καὶ σὲ τί σχῆμα; Εἰδικὰ ψωμιὰ κατὰ τὰ Χριστούγεννα, τὴν Πρωτοχρονιά, τὸ Πάσχα κλπ.

3. Ἀνάλογα μὲ τὸ βάρος (βιταλιά, διπλό, θυάρα, καρβέλι, λεφτή, ὀκάρικος, σουμούνα, πισινίκι, φουρνοτάρες κ.ἄ.).

4. Ἀνάλογα μὲ τὴ γεύση, τὴ σκληρότητα κλπ. (ἀγένωτο, λειψό, ἀνεβατό, γλήνα, ἀμούργιο, ἀπαλό, βλασερό, μαλακούρα, σύνωρο, ζεστό, φρέσκο, ἀγάνα, ξεράδι, τάκος, μπαγιατίκι κ.ἄ.).

5. Ἀνάλογα μὲ τὸ ψήσιμο: α') Ψωμὶ πρόχειρα ψημένο (πίττα, ἀνεβατή, ἀνεμόπιττα, ζαρκόπιττα, κουσούνα, λαγάνα, προπύρα, τηγανόπιττα, πεταστή, πρόφτο κ.ἄ.). Πότε παρασκευάζεται τὸ εἶδος αὐτὸ τοῦ ψωμιοῦ;

β') Παξιμάδι (δίπυρο, καπύρα, κανκαλιὰ κ.ἄ.). Μήπως κάνουν παξιμάδι ὅλο τὸ ψωμί, γιὰ νὰ διατηρῆται καλύτερα;

6. Ἄλλα εἶδη ψωμιῶν (ἐφτάζυμο, ἀφτόζυμο, φτάζυμο, ροβιθένιο, παθούρια κ. ἄ.). Πότε παρασκευάζεται; (σὲ γάμους, σὲ γιορτὲς κλπ.). Τρόπος παρασκευῆς. Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὴν ἐπιτυχία ἢ ὄχι τοῦ ἐφτάζυμου. Π. χ. στὴν Ἀμοργὸ «βάζουν σ' ἓνα τσουκάλι 10 σπειριὰ πιπέρι (ἐλαφρὰ κοπανισμένο), 1 - 1½ ὀκὰ ρεβύθια (ἐλαφρὰ κοπανισμένα), φύλλα δάφνης καὶ σκυλοπιπεριὲς (κόκκινες). Κατόπιν ρίχνουν μέσα λίγο νερὸ ὄχι πολὺ ζεστό. Αὐτὴ ἡ δουλειὰ λέγεται σκίσιμο καὶ γίνεται κατὰ τὸ ἡλιοβασίλεμα. Τὴ νύχτα σηκώνονται καὶ τὰ ξυπνοῦνε (δηλ. τοὺς ρίχνουν λίγο ζεστὸ νερὸ) καὶ τοὺς λένε: «Τοῦρκοι νὰ γινῆτε». Τὰ σκεπάζουν καλὰ μέχρι τὸ πρωῖ. Τὸ πρωῖ μαζεύουν τὸν ἀφρὸ πού ἔχει γίνει ἐπάνω στὸ τσουκάλι καὶ μ' αὐτὸν κάνουν τρεῖς φορές προζύμι. Κατόπιν ζυμώνονται. Ἄρτους κάνει ὅποιος ἔχει κάμει σχετικὸ τάξιμο σὲ ἅγιο ἢ ὅποιος ἔχει εἰκόνισμα πού ἐορτάζει ἢ ὅποιος ἔχει ἐκκλησία δικιά του καὶ γιορτάζει» (ΚΛ, χφ. 1953, σ. 22, 1953). Στὴν Λατσίδα Κρήτης «τση νύφης τὰ κουλούρια τὰ κάνουν φτάζυμα» (ΚΛ, χφ. 1416, σ. 112, 1938).

7. Τρόπος παρασκευῆς κάθε εἶδους ψωμιοῦ (περιγραφή). Π.χ. στὴν Ἠπειρο «ἀναπιάνουν προζύμι, ἔπειτα γαλαχτίζουν, ζυμώνουν, κάνουν τὰ χέρια μὲ προσάλευρο νὰ μὴν κολνάη τὸ ζυμάρι, εἶτα ἀποχερίζουν, τὸ ἀφίνουν καὶ γένεται, φκιάνουν τὰ καρβέλια καὶ τὰ βάνουν ἔς τὴν πινακωτή, εἶτα τὰ φουρνίζουν καὶ κατόπιν τὰ ξεφουρνίζουν» (ΚΛ, χφ. 36, σ. 102). Στὴν Τήνο κ. ἄ., ὅταν χάσουν κάτι, τάζουν στὸν ἅγιο Φανούριο νὰ κάνουν μιὰ πίττα, πού τὴ μοιράζουν στὴ γειτονιά. «Βράζουν στάχτη καὶ κάνουν ἀλουσιά. Βάζουν ἓνα ποτήρι ἀλουσιά, γιὰ νὰ φουσκώση ἡ πίττα, ἓνα-δυὸ ποτήρια πορτοκάλια στιμένα, δυὸ λεμόνια καὶ λίγο ξυστὸ φύλλο λεμονιοῦ, δυὸ ποτήρια λάδι, δυὸ ποτήρια ζάχαρη, ἓνα-δυὸ ποτηράκια κονιάκ, ἓνα κουταλάκι σόδα μέσ' στὸ λεμόνι, κανέλλα, μαῦρες σταφίδες, σουσάμι, καρυφύλια κι ὅσο ἀλεύρι σηκώνει. Τὴ ζυμώνουν καὶ τὴ βάζουν στὸ φούρνο» (Ἄλ. Φλωράκης, Τήνος, Ἀθήνα 1971, σ. 77). Στὴ Λατσίδα Κρήτης «ὅταν δὲν ἔχουν ψωμὶ καὶ δὲν ἔχουν καὶ

πολύ αλεύρι ή ξύλα να ζυμώσουν, τότε κάνουν κριθινες πίττες, τὰ κριθοπιττοπούλια τόσο μεγάλα όσο είναι τὸ τηγάρι. Τὰ ψήνουν στὸ τηγάρι καὶ τρῶνε ὡσπου νὰ ζυμώσουν» (ΚΛ, χφ. 1416, σ. 105, 1938). Στὴν Ἀμοργὸ φτειαχθουν ἓνα εἶδος πίττας ἀπὸ ζύμη, ὄχι πολὺ ἀνεβατῆς, ποὺ ψήνεται πάνω σὲ πλατὸ χωματένιο ἀγγεῖο σὰν ταψὶ (ΚΛ, χφ. 1146, σ. 93, 1924).

8. Σχήμα, μέγεθος καὶ στολισμὸς κάθε εἶδους ψωμοῦ κ.ἄ. Π.χ. στὴ Θήρα τὶς «κουτσοῦνες» τοῦ Πάσχα τὶς πλάθουνε μακρουλὲς καὶ τὶς περιπλέκουνε μὲ ζυμάρι. Βάζουνε ἀπάνω πάνω τὸ κόκκινο ἄβγὸ γιὰ κεφάλι. Τὶς τροχουλιὲς τὶς πλάθουνε στρογγυλὲς σὰν κουλλοῦρες, βάζουνε στὴ μέση σταυρὸ ἀπὸ ζυμάρι καὶ σχηματίζεται τροχός. Στὶς τέσσερις ἄκρες τοῦ Σταυροῦ βάζουν ἓνα κόκκινο ἄβγὸ κι ἓνα σκί μέσα (ΚΛ, χφ. 2081, σ. 152-3, 1954). Στὴν Κορώνη Πυλίας τὶς «κουτσοῦνες» τὶς πλάθουνε στρογγυλὲς σὰν κουλλοῦρες ἢ μακρουλὲς καὶ τὶς περιπλέκουνε (στολίζουνε) μέσα μὲ ζυμάρι. Βάνουνε στὴ μέση τὸ κόκκινο ἄβγὸ καὶ στολίζουν τὴν κουτσούνα μὲ ἀγκιναρῖτσες, μὲ πουλάκια, μὲ μύγδαλα, μὲ σουσάμι. Ἄλλες ποὺ εἶναι νὰ τὶς μεράσουνε σὲ μικρὰ παιδιὰ τὶς κάνουνε σωστὲς κουτσουνίτσες μὲ πόδια, μὲ χέρια, μὲ κεφάλι (ΚΛ, χφ. 1159Α, ὁ.π.). Στὴν Τήνο τὸ Πάσχα κάνουν «Βλαχοῦλες» γιὰ τὰ κορίτσια κι «ἄξιωματ'κοί» γιὰ τ' ἀγόρια. Οἱ Βλαχοῦλες ἔχουν μιὰ ποδιὰ κυκλικὴ ἀπὸ μονοκόμματη ζύμη ποὺ τὴν περιστρέφουν σὰ σπεῖρα. Ἡ ποδιὰ ἔχει γύρω-γύρω γιρλάντα. Ἀπ' τὴ μέση καὶ πάνω βάζουν κουμπιὰ καὶ στὴν κεφαλὴ ἓνα κόκκινο ἄβγὸ. Ἡ ζύμη γυρίζει ἀποπίσω καὶ καλύπτει τὸ πάνω μέρος τοῦ ἄβγοῦ. Εἶναι τὸ μαντήλι τῆς Βλαχούλας. Οἱ ἀξιωματικοὶ ἔχουν στολὴ μὲ δυὸ σειρὲς γιρλάντες, κουμπιὰ στὰ παντελόνια καὶ σπαθὶ στὴ ζώνη. Στὸ κεφάλι ἔχουν κι αὐτοὶ κόκκινο ἄβγὸ καὶ καπέλο» (Ἄλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 75).

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸ ζύωμα τοῦ ψωμοῦ. Π.χ. δὲν πρέπει νὰ τὸ ζυμώση γυναίκα ποὺ ἔχει ἔμμηνα, γιὰτὶ δὲ φουσκώνει. Γιὰ ν' ἀνεβῆ τὸ ζυμάρι βάζουν στὴν πινακωτὴ ἓνα κουτὶ σπύρτα ἢ τὸ σκεπάζουν μ' ἓνα παντελόνι τοῦ νοικοκύρη. Δὲν δανερίζουν νύχτα τὸ προζύμι κ.ἄ.

Προλήψεις, δεισιδαιμονίες καὶ δοξασίες ποὺ σχετίζονται μὲ τὸ ἴδιο τὸ ψωμί. Π.χ. δὲν πρέπει νὰ πέση κάτω ψωμί καὶ νὰ τὸ πατήσουν. Δὲν δανερίζουν ψωμί τὸ βράδυ. Δὲν πρέπει νὰ τρῶς τὰ ψίχουλα ἀπ' τὸ τραπέζι, γιὰτὶ θὰ τρώγεται μὲ τ' ἀδέρφια σου κ.ἄ.

9. Φαγητὰ μὲ βάση τὸ ψωμί (ἀλεύρι) (παπάρα, βραστάρι, ζεματούρα, ζούπα, κρασόσουπα, λαδοβρέχι, μπουκουβάλα, μπαζίνα, πανάδα, ριγανάδα, τριφτάδες, ψωμοκαροῦνες κ.ἄ.).

Τρόπος παρασκευῆς κάθε εἶδους. Π.χ. στὴν Κάλυμνο φτειαχθουν τὸ μερμιζέλι παίρνοντας «κουλλοῦρες κριθινες ποὺ βρέχουν λίγο μὲ νερό, τὶς κόβουν μικρὰ κομμάτια καὶ βάζουν λάδι καὶ λίγο ἀλάτι. Πρόχειρο πρωῶνὸ» (ΚΛ, χφ. 3400, σ. 30). Στὰ Τζουμέρκα τὸ βράδυ τῆς 31 Δεκεμβρίου φτειαχθουν «μπου-

κουβάλα» στο τηγάνι. Κάνουν ζεστό ψωμί, όχι άνεβατό, αλλά άλειψό, κουλούρα. Καίνε πρώτα το βούτυρο ή κυρίως το λάδι και τρίβουν μέσα το ζεστό ψωμί και άνακατεύουν κι ένα νόμισμα ή σπειρί καλαμπόκι. "Υστερα βγάζουν με την κουτάλα από το τηγάνι και τρώνε (Ήπειρ. Έστία 2 (1953), σ. 1277). Στην Άμοργό μόλις σηκωθή ή νοικοκυρά το πρωί, θα κάμη «παν-νάδα. Θα κόψη ψωμί παξιμάδι και το σπᾶ μέσ' στο τσουκάλι, καβουρδίζει κρεμμύδι με το λάδι και ρίχνει και λίγο γλυκάδι (ξύδι) και νερό. Βάζει και τὰ ψωμιά μέσα και τρώνε» (ΚΛ, χφ. 2764, σ. 302, 1963). Στο Βαλτερό Σερρών ή παπάρα «γίνεται από μπουκιές ψωμί, κρεμμύδι και ψιλοκομμένο πιπέρι και λίγο άλάτι. Πρώτα όλα αυτά τὰ άνακατεύουν και κατόπιν τὰ ψήνουν με λάδι» (ΚΛ, χφ. 3565, σ. 8, 1971). Στην Κύπρο φτειάχνουν τὰ ψουμούδια. «Κόβεται το ψωμί σε μικρά κομματάκια, τόσο μικρά σαν αντίδωρο, κι ύστερα τὰ τηγανίζουμε σε λάδι. "Υστερα τὰ βάζουμε σε μιᾶ κατσαρόλα, όπου υπάρχει «ψημαν» άραιωμένο με νερό, για να χάση τήν πολλή γλυκύτητα» (Χρυσ. Κυπριανού, Τροφαί τοῦ χωρίου Τσακκίστρα τῆς Κύπρου, Λαογρ. 29 (1974), σ. 305).

Ζυμαρικά (άλευρομαγέρεμα, γιοφκάς, γρούτα, κουλουρίδι, κουρκουμπία, κουσκούσι, κοφτό, λαζάνια, μακαρόνια, μανέστρα, πίττα, ραφιόλια, τουτουμάκια, τραχανάς, χυλοπίττες κ.ά.).

Τρόπος παρασκευῆς και μαγειρέματος κάθε είδους. Π.χ. στην περιοχή Έρμιονίδας «έπαιρναν ένα πολὺ μικρὸ κομμάτι ζυμαρί, τὸ ἐπίεζαν με τὸ δάκτυλο, τραβώντας το ἀπότομα, οὕτως ὥστε ἐγίνετο πλατὺ και ὀλίγον καμπυλωτό. Ένα-ένα τὰ κομμάτια αὐτά, τὶς γκό-γκ-λιες, τὰ ἐτοποθετοῦσαν σε ένα τεψί ή ἐπάνω στο σουφρά και κατόπιν τὰ ἔβραζαν, τὰ ἐστράγγιζαν ἀπὸ τὸ νερό, τὰ ἔρριχναν στην ἀπλάδα, τὰ ἀλάτιζαν με τυρί, τὰ ἐζεμάταγαν με βούτυρο, τὰ ἐσερβίριζαν και τὰ ἔτρωγαν» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 103, 1956). Στην Κύπρο παρασκευάζουν λαζάνια. Κατασκευάζουν ζύμη πηκτή, ἀφοῦ άνακατέψουν νερό κι άλεύρι, ὅπως ακριβῶς στις πίττες. Βάζουν λίγο άλάτι. Άνοίγουν λεπτό φύλλο με τὸ «δκυοκλαίν» (=πλάστη). Σάν εἶναι τυλιγμένο ὀλόκληρο τὸ φύλλο στο «δκυοκλαίν», τὸ κόβουν κατὰ μῆκος με τὸ μαχαίρι κ' ἔτσι γίνονται πολλὰ φύλλα. "Υστερα, σάν εἶναι στο σανίδι, τραβοῦν κάθετες γραμμές και δημιουργοῦνται μικρά τετραγωνικά φύλλα (2x2 ἐκ.). Τὰ ρίχνουν σε ζεστὸ νερό, ὥσπου να ψηθοῦν. "Όταν τὰ σερβίρουν, βάζουν ἀπὸ πάνω τριμμένο τυρί ή μυζήθρα ή «χαλλούμιν» με κουπανισμένο ξηρὸ «δκυόσμηνη (δυόσμο) για να μυρίζουν» (Χρυσ. Κυπριανού, Τροφαί τοῦ χωρίου Τσακκίστρα τῆς Κύπρου, Λαογρ. 29 (1974), σ. 298-299). Στη Σύμη «πρώτα οἱ νοικοκυρές ἐζύμωναν άλεύρι και άνοιγαν ἔπειτα μ' ένα κυλινδρικό ξύλο λεπτά φύλλα ζυμαριοῦ και ἔπειτα τὰ ἔκοβαν εἰς μικράς και στενάς λωρίδας και τὰ ἐξήραινον εἰς τὸν ἥλιον. Αὐτὰ ἦσαν τὰ μακαρόνια τους. Ἐλέγοντο «μάτσι» (ΚΛ, χφ. 2091, σ. 15, 1954).

Είδιχες περιπτώσεις που μαγειρεύονται ζυμαρικά. Π.χ. στην Κίμωλο «στή λοχού» βράζουν μιρμιζόλι (=κριθαράκι φτειαγμένο με τὸ χέρι) καὶ κουλουρίδι (=χυλόπιττες). Τὸ μιρμιζόλι καὶ τὸ κουλουρίδι τσῆ τὸ ἔφτειαναν τὸ πρωτῆ» (ΚΛ, χφ. 2758, σ. 291, 1963). Στὴ Λῆμνο «τὴν πρωτοχροινιά βράζ'νε μακαρόνια σπιτίσια» (ΚΛ, χφ. 1160Γ, σ. 40, 1938). Στὴν Ἀμοργὸ τὴν Κυριακὴ τῆς Τυρινῆς συνηθίζουν τὰ «ἀμοργιανὰ μακαρόνια» (ΚΛ, χφ. 1953, σ. 244, 1953).

10. Φαγητὰ με ἀλεύρι (ἀγούλα, ἀλευράκι, ἀλευρόγαλο, ἀπότρυμμα, ἀρανιστά, γιουφκάδες, γυροστούτζια, ζάρα, κάσα, καταστατό, κατσόγρια, καφές βλάχικος, κουλουρίδα, κουρκούτι, μπαζίνα, τσορμπάς, ταχίни, τριφτάδες, χυλὸς κ.ἄ.). Τρόπος παρασκευῆς κάθε εἶδους φαγητοῦ. Π. χ. τὰ ἀρανιστὰ στὴν Ἀμοργὸ τὰ παρασκευάζουν ἔτσι: «Θέτουν ἐντὸς λεκάνης ἀλεύρι, εἰς τὸ ὁποῖον χύνουν νερὸ καὶ τὸ ἀναμιγνύουν, ἕως ὅτου νὰ σβωλιάση. Τοὺς σβώλους βράζουν εἰς ὕδωρ καὶ ἔπειτα περιχοῦν με τηγάνιση» (κρεμμύδι με λάδι) (ΚΛ, χφ. 503, σ. 16). Στοὺς Γαλανάδες Νάξου φτειαχνουν ἀραντά. «Βάνουν νερὸν μέσα σὲ ἕνα βαθὺ τηάνι καὶ βράζει καὶ ἔπειτα ρίχνουν μέσα τὸ ἀλεύρι ποὺ τὸ ἔχουν ταραῖζει προηγουμένως με λίγο νερὸ καὶ εἶναι κόβοι κόβοι» (ΚΛ, χφ. 1466, σ. 124, 1920). Στὴν Ἀπεύρανθο Νάξου κάνουν τὴ γριά. «Κάνουνε χυλὸ νερουλό, πιὸ σφιχτὸ ἀπὸ τῆς κατσίνας καὶ πιὸ νερουλό, σαχλί, ἀπὸ τὸ χυλὸ τῶν τηγανιτῶν καὶ χύνουνε μέσ' στὸ τηγάνι ὅσο θέλει νὰ γεμίση. Αὐτὸ πήζει καὶ ψήνεται ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος καὶ τὸ γυρίζουνε μ' ἕνα πιρούνη καὶ ψήνεται κι ἀπὸ τ' ἄλλο μέρος. Δὲ γίνεται χοντρὸ. Πιὸ χοντρὸ ἀπὸ ἕνα ἀσημένιο τάληρο» (ΚΛ, χφ. 1564, σ. 880, 1931).

11. Φαγητὰ με σιτάρι ἀλεσμένο (ἀλευριά, βῶλος, γαλόχοντρος, τσορμπάς, τριφτό, μπλιγούρι, φουσκωτές, τανὰ κ.ἄ.). Παρασκευὴ καὶ τρόπος μαγειρέματος. Π.χ. στὴ Σινώπη ἔφτειαχναν τὸ κορκότι. «Εἶναι σιτάρι ἄβραστο, τὸ πᾶνε στὸν ὄρμο καὶ τὸ τρίβουν με τὰ ὄρμοχέρια. Ἄμα τὸ τρίψουν τοῦ παίρνουν τὴν τσούπουρη καὶ τὸ φυλάγουν γιὰ τὸ χειμῶνα» (ΚΛ, χφ. 1151, σ. 35-39, 1938). Στὴν Τῆνο «τὰ παλιὰ χρόνια ποὺ οἱ ἄνθρωποι δὲν εἶχαν τίς σημερινὲς οἰκονομικὲς δυνατότητες... ἔφτειαχναν χόντρο... σιτάρι ἀλεσμένο στὸν χειρόμυλο». (Ἀλ. Φλωράκης, Τῆνος, 1971, σ. 71). Στὴ Γέρμα τῆς Μάνης «βράζουν τὸ σιτάρι χωρὶς νὰ τὸ ἀλέσουν. Ὑστερα τὸ ξηραίνουν εἰς τὸν ἥλιον. Τότε τὸ ἀλέθουν καὶ τὸ ἄλεσμα λέγεται μπουλουγούρι καὶ χρησιμοποιεῖται διὰ φαγητὸν βραζόμενον ὡς ἡ ὄρυζα» (ΚΛ, χφ. 1523, σ. 145, 1929).

Είδιχες περιπτώσεις κατὰ τίς ὁποῖες μαγειρεύεται τὸ κομμένο σιτάρι. Π.χ. στὴν ἐπαρχία Ἑρμιονίδας ἀπρὸ πολλῶν ἐτῶν τὸ κοφτὸ ἔθεωρεῖτο ἀπὸ τοὺς φτωχοὺς ἐπίσημον γεῦμα, δι' αὐτὸ τὸ ἔβραζαν τὴν Πρωτοχροινιά καὶ τὸ ἔτρωγαν. Ἐλέγετο τὸ κάτωθι τετράστιχον:

Ὁ ἄη Βασίλης μὲ κοφτό / φᾶτε σεῖς οἱ μαῦροι οἱ φτωχοὶ
ὁ ἄη Βασίλης μὲ ψητό / φᾶτε σεῖς οἱ ἀρχόντοι»

(ΚΛ, χφ. 2318, σ. 102, 1956).

Στὴ Θήρα τὰ Χριστούγεννα ἄλλοτε μαγειρεύανε τὸ κοφτό. Ἀλέθανε σιτάρι καὶ τὸ μαγειρεύανε μὲ κομματιαστὸ λαρδί (ΚΛ, χφ. 2081, σ. 142, 1954). Στὸν Ἅγιο Βλάσιο Καρυστίας τοῦ ἁγίου Βλασίου μετὰ τὴν ἐκκλησία οἱ ξένοι πηγαῖναν στὰ σπίτια τῶν γνωστῶν τους. Μαγειρεύαν «κεσκέσι», φαγητὸ ἀπὸ τὴν ψίχα τοῦ σιταριοῦ καμωμένο (ΚΛ, χφ. 2190, σ. 8, 1956).

β') **Λάδι.** Εἶδη λαδιοῦ πού χρησιμοποιοῦνταν: ἐλαιόλαδο, σουσαμόλαδο, μπιζιρόλαδο (ἀπὸ λιναρόσπορο), φουντουκόλαδο κ.ἄ.

Χρησιμοποίηση τοῦ ἐλαιόλαδου. Ποσότητα πού συνήθως κατανάλωνε μιὰ οἰκογένεια τὸ χρόνο. Π.χ. στὴ Βούρμπα (Μηλιά) Ἐλασσόνας «μιὰ οἰκογένεια τοῦ χρόνου δὲν ἔτρωγε πάνου ἀπὸ 2 ὀκάδες λάδι». Στὸ Κουκούλι Ζαγορίου «οἱ ἀρχοντάδες τὸ ἀγόραζαν μὲ τὸ φόρτωμα καὶ τὸ ἔβαζαν σὲ εἰδικὰ μεγάλα πιθάκια πού λέγονται κιούπια. Οἱ φτωχοὶ μὲ τὶς τενεκεδέγιες κόφες τῆς 1, ἢ 2 ὀκάδων καὶ μὲ τὸ μπουκάλι τῆς 1/2 ὀκάς» (ΚΛ, χφ. 2971, σ. 31, 1965). Ἀντίθετα σὲ περιοχὲς πού παράγουν λάδι χρησιμοποιοῦν τὸ λάδι πλουσιοπάροχα, συμπληρώνοντας μάλιστα ἄλλες τροφικὲς ἐλλείψεις.

Χρησιμοποίηση τοῦ λαδιοῦ γιὰ θεραπευτικοὺς σκοποὺς (ἐντριβές, κατάποση λαδιοῦ κ.ἄ.).

Δοξασίες γιὰ τὴν ἱερότητα τοῦ λαδιοῦ. Χρησιμοποίησή του γιὰ τὸ ἀναμμα τοῦ καντηλιοῦ.

Κατανάλωση τοῦ λαδιοῦ σὲ ὀρισμένες περιστάσεις. Π.χ. ἀπαραίτητη χρῆση λαδιοῦ στὸ μαγείρεμα τὶς ἡμέρες τῆς νηστείας.

Τί χρησιμοποιοῦν ἀντὶ γιὰ τὸ λάδι στὸ μαγείρεμα, λίπος χοιρινὸ ἢ ἀπὸ ἄλλο ζῶο; Βούτυρο ἀπὸ γάλα. Πῶς τὸ ἐξασφάλιζαν; Ποῦ τὸ διατηροῦσαν; Παράλληλη χρῆση λαδιοῦ καὶ λίπους.

Ἀπὸ πότε τὸ λάδι ἄρχισε νὰ χρησιμοποιηθῆται σὲ εὐρύτερη κλίμακα;

Παροιμίες καὶ παροιμιώδεις φράσεις πού ἔχουν σχέση μὲ τὸ λάδι. Π.χ. Μὲ τὸ λάδι κι οἱ πέτρες τρώγονται. Τὸ λάδι εἶναι τοῦ ἀνθρώπου ἢ παρηγοριὰ κ.ἄ.

γ') **Ἐλιές.** Χρησιμοποίησή τους ὡς κύριας τροφῆς ἢ ὡς συμπληρώματος. Εἶδη ἐλιῶν. Τρόπος συντηρήσεώς τους.

δ') **Κρέας.** Εἶδη κρέατος πού καταναλώνονται περισσότερο τοπικά, παλιότερα καὶ σήμερα (στὶς περισσότερες περιοχὲς ἐπικρατοῦσαν τὰ χοιρινὰ καὶ γιδοπρόβατα, τὰ πουλερικά, ἐνῶ τὸ βοδινὸ-μοσχάρισιον καταναλώνονταν λιγώτερο).

Περιπτώσεις πού ἔτρωγαν ἀπαραίτητα κρέας (στοὺς γάμους, στὶς μεγάλες γιορτὲς κ.ἄ.). Π.χ. «κρέας ἔτρωγαν συνήθως τὶς μεγάλες γιορτὲς καὶ ὀρισμένες Κυριακές. Τὸ κρέας προερχόταν κυρίως ἀπὸ τὶς κότες πού εἶχαν στὴν αὐλή τους ἢ ἄλλα ζῶα (χοῖροι, πρόβατα, κατσίκια), πού τὰ ἀνάτρεφαν οἱ ἴδιοι» (ΠΛ, χφ. 3420, σ. 55, Κουκὰ Λεμεσοῦ, 1979). Στὴν Κρανιὰ Γρεβενῶν καὶ ἀλλοῦ

«κρέας από μοσχάρι πολύ λίγες φορές και λίγες οικογένειες χρησιμοποιούν. Οι περισσότερες οικογένειες μόνο στις μεγάλες γιορτές και στα πανηγύρια τρώνε κρέας φρέσκο. Υπάρχουν όμως και οικογένειες που έχουν διαφορετική τροφή, κάπως καλύτερη» (ΚΛ, χφ. 2604, σ. 4, 1962). Στον Έβρο «κρέας δεν τρώγανε παρά μόνον τα Χριστούγεννα που σφάζανε το χοίρο και του άγ. Γεωργίου που σφάζανε ένα άρνι κάθε σπίτι καθώς και σε ελάχιστες άλλες γιορτές» (ΚΛ, χφ. 3106, σ. 8, 1966).

Κρέατα συντηρημένα (παστά, καπνιστά κλπ.) και τρόποι παρασκευής τους (παστουρμάς, αλάκια, σύγγλινα, λουκάνικα κ.ά.). Π.χ. στην Κρήτη άμα σφάζουν το άρνι ή τα κατσίκια, κόπτουν όλα τα ψαχνά μέρη αυτού και τα βάζουν σε ξύδι δυνατό, όπου τ' αφήνουν μίαν ημέραν. Κατόπιν τα τσιγαρίζουνε εις την φωτιά. "Αμα τσιγαριστούν, τα βάζουν σε πήλινα δοχεία τοποθετούντες αυτά έτσι σφιχτά και πατηκωτά. "Επειτα λειώνουν το ξύγκι των αίγοπροβάτων και το περιχύνουν, γεμίζοντας το δοχείο με αυτό. (Σταμ. Σταμ[ατίου], "Ηθη και έθιμα τής ζωοκλοπής στην Κρήτη, έφ. "Εθνος, άρ. 8873 (1938), σ. 3).

Φαγητά με βάση το κρέας. Τρόποι παρασκευής. Λεπτομερής περιγραφή.

Συμπλήρωση του διαιτολογίου σε κρέας με το κυνήγι, τη ζωοκλοπή κ.ά. Πουλιά και ζώα που κυνηγοῦσαν ή έκλεβαν. Τρόποι που τα μαγειρεύαν. Φαγητά με υποπροϊόντα του κρέατος (καβουρμάδια, κοκορέτσια, λουκάνικα, όματιές, πατσάς, σπληνάντερο κ.ά.).

Κρέας ζώων που έτρωγαν ή απόφευγαν για όρισμένες θεραπευτικές ή βλαπτικές ιδιότητες (π.χ. κρέας σκατζόχοιρου, θεραπευτικό των ρευματισμών, κρέας λαγοῦ αποφεύγονταν από τις έγκυες ως δύσπεπτο κ.ά.).

ε') **Όσπρια.** Είδη όσπρίων που χρησιμοποιούνταν: φασόλια, κουκιά, ρεβύθια, φάβα, λαθούρι, λουβιά. Σχέση των όσπρίων που καταναλώνονται με την παραγωγή του τόπου.

Τρόποι παρασκευής των όσπρίων (σούπα, στο ταψί, με χόρτα, με κρεμμύδια, σαλάτα, με κρέας κ.ά.). Π.χ. στη Σάμο κ. ά. νοστιμότερη θεωρείται ή φάβα που γίνεται από τα σαμαντάκια (μικρά κουκιά). Μετά το βρασμό σερβίρεται με μπόλικο νωπό λάδι. Τρώγεται πάντα με ώμο κρεμμύδι: «Φάβα χουρίς κριμμύδ', γάμους χουρίς πιχνίδ'». Στη Χρυσή Καστοριās «τα φασόλια για να γίνουν πιο νόστιμα, τα έβραζαν σε τσουκάλι πήλινο. "Εβραζαν βέβαια και στ' άλλα άγγειά, κατσαρόλα χάλκινη, χαλκοματένιο τσουκάλι. "Όταν έβραζαν καλά, έβγαζαν ένα πιάτο σπειριά, έριχναν μέσα σ' αυτά το ανάλογο άλάτι, κόκκινο πιπέρι, τα ζουλούσαν και τ' ανακάτωναν καλά και μετά τα έριχναν στο τσουκάλι. Στη βράση έβραζαν κρεμμύδι και πιπεριές στεγνές και τσιουτσκες. Μετά το φκιάσιμο, πρόσθεταν το λάδι. Το άφηναν να βράση για λίγο». (Α. Στεφόπουλος, Οι τροφές τής Χρυσής Καστοριās, Γιάννινα 1981, σ. 42).

Άνάμειξη όσπρίων με άλλα ύλικά (πατάτες, κολοκύθια, λαχανικά κ.ά.).

ς') **Λαχανικά - χόρτα.** Είδη λαχανικῶν ποῦ καταναλώνονται. Ποιά καλλιεργοῦνται καὶ ἀπὸ πότε; Π.χ. ἀπὸ πότε καλλιεργεῖται ἡ πατάτα, ἡ ντομάτα, οἱ μελιτζάνες κ.ἄ.;

Φαγητὰ ποῦ παρασκευάζονται μὲ λαχανικὰ μεμονωμένα ἢ ἀνάμεικτα. Λεπτομερῆς περιγραφή τοῦ τρόπου παρασκευῆς. Π.χ. στὰ Κοτύωρα τοῦ Πόντου μὲ τσουκνίδες ἔφτιαχναν τὰ «κιντέας». «Ἐφοῦ βράσουν καλὰ οἱ τσουκνίδες, στραγγίζεται τὸ νερὸ τους σὲ ἰδιαίτερο δοχεῖο καὶ ὅπως μένουν, τὶς περιχύνουμε μὲ ἀλεύρι καὶ ἀνακατώνοντας ἀρκετὴν ὄρα μὲ τὸ κουτάλι τὶς κάνουμε σὰν πουρέ. Στὸ τέλος περιχύνουμε λίγο δυόσμο. Κατὰ τὸ σερβίρισμα μπορεῖ κανεὶς νὰ περιχύσει λάδι καὶ λεμόνι» (Ξεν. Ἀκογλου, Κοτύωρα, 1939, σ. 102).

Διατήρηση τῶν λαχανικῶν. Μέθοδοι συντηρήσεώς τους. Ἀποξήρανση (ξερὰ χορταρικά, τομάτες, μελιτζάνες, πιπεριές κ.ἄ.) μὲ ἔκθεσή τους στὸν ἥλιο, πολτοποίηση (πελτές τομάτας), τοποθέτησή τους σὲ ἀρμύρα (ἀρμιά) ἢ ξύδι (τουρσιά). Π.χ. στὸ Μετόχι Μαγνησίας «πολὺ διαδεδομένη εἶναι ἡ συνήθεια κάθε καλοκαίρι νὰ λιάζουν στὸν ἥλιο διάφορα ἐποχιακὰ λαχανικά. Πρέπει νὰ κάνουν κομπάνια γιὰ τὸν χειμῶνα. Λιαστὰ κάνανε τὶς μελιτζάνες ποῦ τὶς κόβανε λεπτές φέτες καὶ τὶς ἀρμάθιαζαν. Τὸ ἴδιο ἔκαναν γιὰ τὶς μπάμιες, κόκκινα πιπέρια καὶ τὰ φασόλια, τὶς χάντρες, τὶς ντομάτες» (ΠΑ, χφ. 4082, σ. 50, 1977).

ζ') **Ἄβγό.** Θεωρεῖται κύρια τροφή ἢ χρησιμοποιεῖται γιὰ συμπλήρωμα; Διάφορες τροφές μὲ βάση τὸ ἄβγό (ἄβγόπιττα, καγιανάς, καριστιομά, λαδόματα, μπουλέρι, νεροφούστορο, ξεβυτά, ὀμελέτα, σφουγγάτο, φούστορον, χοσμερι κ.ἄ.). Τρόποι παρασκευῆς. Π.χ. στὰ Κοτύωρα τοῦ Πόντου γιὰ «τὸ νεροφούστορον ἔσπαναν ἄβγά σ' ἓνα πιάτο, ὅπου ἔρριχναν καὶ δυὸ κουτάλια ἀλεύρι καὶ τὰ χτυποῦσαν μὲ τὸ κουτάλι. Τὰ ἔρριχναν ἔπειτα στὸ βρασμένο τὸ νερό, τ' ἀνακάτευαν, κι ἄφοῦ ἔπαιρναν μιὰ βράση, περιέχουναν καμμένο βούτυρο μὲ κοκκινισμένο μέσα ψιλοκομμένο κρεμμύδι» (Ξ. Ἀκογλου, Τὰ Κοτύωρα τοῦ Πόντου, 1939, σ. 106).

Εἰδικές περιπτώσεις ποῦ προσφέρεται ἄβγό ἢ τρώγεται ἄβγό. Π.χ. τὴν τελευταία Κυριακὴ τῆς ἀποκριᾶς πρέπει «νὰ κλείσουν τὸ στόμα τους» τρώγοντας ἄβγό καὶ πάλι μὲ ἄβγό νὰ «τ' ἀνοίξουν» στὸ ἀναστάσιμο τραπέζι. Στὰ Βούρβουρα «ἔταν τελειώση τὸ γλέντι (τοῦ γάμου), τὸ ἀντρένο τρώει ἓναν καενὰ (ἄβγά τηγανητὰ) (Ἐπαμ. Γ. Παπαμιχαήλ, Ὁ γάμος στοῦ Βούρβουρα τῆς Κυνουρίας, Λαογρ. 2 (1910), σ. 404). Στὴν Καππαδοκία προσφέρονταν καίγανὰς (ἄβγά μὲ ἀλεύρι, νερὸ καὶ βούτυρο) στοὺς καλεσμένους σὲ γέννηση παιδιοῦ. Ἐπίσης ἡ πεθερὰ πρόσφερε στὸ γαμπρὸ (Ἐμμ. Τσαλικογλου, Λαογραφικὰ τῶν Φλαβιανῶν Καππαδοκίας, Μικρ. Χρον. 15 (1972), σ. 141, 142).

Ἄβγά τοῦ Πάσχα. Τρόπος βαφῆς. Προσφορά ἄβγῶν στοὺς νεκρούς.

Βράσιμο τοῦ ἄβγοῦ γιὰ νὰ γίνῃ σφιχτὸ ἢ μελάτο. Π.χ. στὴν Κωστὰνα Θεσπρωτίας βάζουν τὸ νερὸ στὴ φωτιά καὶ μόλις βράσει ρίχνουν τὸ ἄβγό καὶ

λένε τὸ «Πάτερ ἡμῶν...» τρεῖς φορές καὶ τὸ ἄβγὸ τὸ βγάζουν ἀμέσως γιὰ νὰ γίνη μελάτο. "Ὅταν θέλουν τὸ ἄβγὸ σφιχτό, λένε τὸ «πιστεύω» μιὰ φορά. Μὲ τὸ «ἀμήν» τὸ ἄβγὸ ἔχει σφίξει. Δὲν ἔχουν ρολόγι (ΚΛ, χφ. 2748, σ. 43-44, 1963).

η') **Ψάρι.** Εἶδη (μπαρμπούνια, παλαμίδα, σαρδέλες, τσίροι, μαρίδα, φρίσσα, μπακαλιάρους, σκουμπρὶ κ.ἄ.). Καταναλώνονται πολλὰ ψάρια; Σὲ περιοχὲς ποὺ ἀπέχουν ἀπὸ τὴ θάλασσα πῶς ἐφθάναν τὰ θαλασσινά; Σὲ ἀπομακρυσμένες ἀπὸ τὴ θάλασσα περιοχὲς ἢ κατανάλωση ψαριῶν μήπως ἦταν θέμα οἰκονομικῆς εὐεξίας; (ὅποιος εἶχε παρά, ἔτρωγε ψάρια). Ποταμίσια ψάρια.

Τρόποι μαγειρέματος τῶν ψαριῶν. Π.χ. στὴ Σινώπη «ἐπαιρναν σκουμπριά, σταφίδες, κουκουνάρια, κανέλα, πιπέρι, ἀλάτι, μαϊντανό, κατόπιν ἔκαναν σύβραση μὲ μπόλικο κρεμμύδι, βάζουν κατόπιν τὰ κρεμμύδια, τὰ σαλεύουν. μερικὲς φορές, κατόπιν τὰ κατεβάζουν καὶ μὲ τὸ γόμο αὐτὸ γεμίζουν τὰ ψάρια. Γυρίζει κατόπιν τὴν οὐρά τους, τὴ χώνει μέσα στὸ στόμα τοῦ ψαριοῦ, τὰ ράβει ἀπὸ τὰ πλάγια, τὰ ἀλευρώνει καὶ τὰ τηγανίζει» (ΚΛ, χφ. 1151, σ. 89, 1938). Στὴ Μῆλο «σὲ λίγο ζουμι κόβουν ψιλὲς φέτες κρομμύδι, ρίχνουν λίγο λάδι, ἀλάτι, πιπέρι καὶ τὰ ἀφίνουν νὰ βράσουν. Ὑστερα ρίχνουν μέσα χοντρὸ ἀθερνὸ «κεφαλά» ἢ «πηρουνίτη» καὶ ἄμα βράση, βάζουν τὰ ψαράκια μαζί μὲ τὸ ζουμι σὲ βαθιὰ πιάτα, στίβουν λεμόνι, ρίχνουν λάδι ὠμὸ καὶ ξερὰ κομμάτια ψωμί» (ΚΛ, χφ. 2777, σ. 39, 1963).

Φαγητὰ σὲ εἰδικὲς περιπτώσεις. Π.χ. στὴν Τῆνο «στὶς κηδεῖες καὶ στὰ μνημόσυνα «κάνουν πανέρι», δίνουν δηλ. ψωμοτύρι, ψάρια τηγανητὰ καὶ μπακαλιάρους (Ἄλ. Φλωράκης, Τῆνος 1971, σ. 73). Στὸ Μοναστηράκι Σερρών τῆς Μεταμορφώσεως (6 Αὐγ.) ἔτρωγαν ψάρι ἢ μπακαλιάρους (ΚΛ, χφ. 2057, σ. 10, 1954). Στὴν Ἀράχοβα «τ' Σωτῆρος ὄλα τὰ σπίτια θὰ μαγερέψουν ψάρι ἢ μπακαλιάρους ἢ μπρὶ μπιργιάνι. Βάζουν στὸ ταψὶ χόρτα ποὺ νὰ ἔχουν πρὶν πάρει λίγη βράση κι ἀπὸ πάνω τὸ ψαρικὸ μὲ ντομάτα, λάδι, μαϊντανὸ καὶ τὸ ψήνουν στὸ φούρνο. Ἀνάβουν τοὺς φουρνάδες συντροφικὰ κάμποσες γειτόνισσες. "Ὅποια δὲν θέλει νὰ πάη σ' αὐτό, τὸν ψήνει στὴν τσερέπα (γάστρα). Ἐν ἀνάγκη ἀπλῶς στὴ φωτιά. Τὸ φαί αὐτὸ γίνεται ἀπαραιτήτως, ἐκτὸς τῶν ἄλλων ἡμερῶν, τῶν Βαγιῶν, τοῦ Εὐαγγελισμοῦ καὶ τοῦ Σωτῆρος» (ΚΛ, χφ. 1153B, σ. 22, 1938).

Προλήψεις, δεισιδαιμονίες, παροιμίες, παροιμιώδεις ἐκφράσεις κλπ., ποὺ σχετίζονται μὲ τὰ φαγητὰ μὲ ψάρια.

θ') **Πίττα.** Εἶδη πίττας ποὺ συνηθίζονται: λαχανόπιττα, κολοκυθόπιττα, ἄβγόπιττα, κατσαρόπιττα, πλακόπιττα, πιτταράκια, πασπαλόπιττα, γαλόπιττα, μοσέντα, ριζόπιττα, μπαμπανέτσα, τραχανόπιττα κ.ἄ. Τρόπος παρασκευῆς κάθε εἴδους. Λεπτομερῆς περιγραφή.

Συνηθίζεται ή παρασκευή πίττας και σὲ ποιῆς περιστάσεις; (τὴν Κυριακή, τὶς γιορτές, ὅταν θέλουν νὰ κάνουν κάποιο πρόχειρο φαγητό).

ι') **Γλυκά.** Ποιὰ γλυκὰ συνηθίζονται και σὲ ποιῆς περιστάσεις; (στὶς μεγάλες γιορτές, στὶς ὀνομαστικὲς γιορτές;)

Εἶδη γλυκῶν (μπακλαβάς, δίπλες, τηγανίτες, μαρμαρίτες, ξεροτήγανα, μουσταλευριά, λουκουμάδες, χαλβάς, μουστοκούλουρα κ.ἄ.).

Τρόποι παρασκευῆς. Λεπτομερὴς περιγραφή. Ἐπὶ πότε ἔχει ἀρχίσει ἡ παρασκευὴ πολλῶν γλυκισμάτων; Ποιὰ ἦταν τὰ κυριώτερα παλιότερα γλυκίσματα (ἂν ὑπῆρχαν; Π.χ. στὸ Μέσα Λασιθι «δὲν εἶχανε τσι ἀνέσεις τσι σημερινές, οὔτε γλυκὰ εἶχανε, γιατί ποῦ νὰ βρῆς ζάχαρη, μόνο ἂν ἤθελα νὰ ἔχουν κανένα ἀμύγδαλο φυλαμένο γῆ καρύδι νὰ κεράσουν τὴ ρακὴ» (ΠΑ, χφ. 3268, σ. 26, 1978). Σὲ πολλὰ μέρη γιὰ γλυκίσματα εἶχαν τὰ ριτσέλια, στραγάλια, πετιμέζι κ.ἄ. Γλυκίσματα ποῦ συνηθίζονται στὸν γάμο κ.ἄ.

ια') **Φρούτα.** Ποιὰ φρούτα συνηθίζονται (παλιότερα και σήμερα); Σχέση τῆς καταναλώσεώς τους με τὴν τοπικὴ παραγωγή.

Συντήρηση τῶν φρούτων γιὰ τὸν χειμῶνα.

4. Τροφὲς κατὰ τὴ διάρκεια τῆς ἑβδομάδας (καθημερινές, Κυριακή). Π.χ. «τὲς Κυριακάες ἐκάμνασιν κρέας ψητὸν με πατάτες και ὄρνιθαν. Τὲς ἄλλες ἡμέρες ἐμακρεῦκασιν ὄσπρια, φασόλες γιαχνίν, κουτσιὰ βραστά, λουφκιὰ γιαχνίν γιὰ χοχλαστά, φατζιή» (ΠΑ, χφ. 2167, σ. 17, Πλάτρες Λεμεσοῦ Κύπρου, 1973). Στὸ Πραγγι Διδυμοτείχου «τὸ πληγούρι με τὸ κοτόπουλο, ποῦ εἶναι ἕνα ἀπ' τὰ νοστιμώτερα φαγητά, εἶναι φαγητὸ τῆς Κυριακῆς» (ΚΛ, χφ. 3103, σ. 5, 1966). Τήρηση τῆς νηστείας τὴν Τετάρτη και Παρασκευή. Π.χ. στὴ Χώρα Τριφυλίας «Τετράδη και Παρασκευὴ τρώγανε ριγανάλατο (=ρίγανη και ἀλάτι ἀλεσμένα)» (ΚΛ, χφ. 2906, σ. 7, 1964), στὸν Ξιδᾶ Ἡρακλείου «Τετράδη και Παρασκευὴ ἐτρώγανε βραστοὺς χοχλιοὺς τσαι ἐλιές» (ΠΑ, χφ. 1694, σ. 162, 1972). Περιπτώσεις ποῦ καταλύονταν ἡ νηστεία (ὅταν συμπίπτει με μεγάλες γιορτές, ὅταν εἶναι ἡ ἑβδομάδα τοῦ γάμου).

5. Τροφὲς τοῦ λαϊκοῦ ἑορτολογίου.

Τοῦ ἁγ. Γεωργίου τοῦ Σποριάρη ἢ Μεθυστῆ (3 Νοεμβρ.). Δοκιμὴ τῶν κρασιῶν.

Τῶν Ταξιαρχῶν (8 Νοεμβρ.). Τηρεῖται νηστεία κατὰ τὴν ἑορτὴ τους και γιατί;

Τοῦ ἁγ. Φιλίππου (15 Νοεμβρ.). Μικρὴ ἀποκριά. Φαγητὰ ποῦ συνηθίζονται νὰ παρασκευάζονται. Π.χ. στὴν Αἰτωλία οἱ γυναῖκες κάνουν μακαρόνια με τὸ ζυμᾶρι και τὰ πᾶνε στοὺς ἄντρες τους στὰ χωράφια.

Τῶν Εισοδίων τῆς Θεοτόκου (21 Νοεμβρ.). Πολυσπόρια, κόλλυβα κ.ἄ.

Τοῦ ἁγ. Ἀνδρέα (30 Νοεμβρ.). Συνήθεια νὰ φτειάνουν τηγανίτες καὶ σχετικές δοξασίες. (Γιὰ νὰ μὴ τρυπήσῃ τὸ τηγάνι κ.ἄ.).

Τῆς ἁγ. Βαρβάρας, προστάτριας ἀπὸ τὴν εὐλογία (4 Δεκεμβρ.). Παρασκευὴ μελόπιττας, κολλύβων κ.ἄ. Π.χ. στὴ Σιγῆ τῆς Μ. Ἀσίας «παίρνουν προζύμι καὶ κάνουν μιὰ πίττα μὲ ἀλεύρι, τὴν ψήνουν στὸ φούρνο καί, ἅμα ψηθῆ, τὴν περιχᾶνε μὲ τὸ μέλι. Τὴ βάζουνε κατόπιν πάνω σ' ἓνα τραπέζι καὶ τὸ τραπέζι τὸ βάζουν πάνω σ' ἓνα τριδρόμι. Ἐκεῖ πάει ὁ παπὰς καὶ κάνει παράκληση. Κατόπιν τὴν κόβει ἢ νοικοκυρὰ καὶ τὴν μοιράζει στὸν κόσμο. Ἀπὸ τὸ μέλι τῆς πίττας κάνουν σταυρὸ στὴν πόρτα τους. "Ὅσον καιρὸ εἶναι ἐπιδημία ἢ «εὐλογημένη» μοιράζουν ὄλο γλυκά».

Τοῦ ἁγ. Σπυρίδωνα (12 Δεκεμβρ.). Προσφορὰ γλυκῶν στὸν ἅγιο σὲ περιπτώσεις αὐτόπονου.

Τοῦ ἁγ. Μοδέστου (18 Δεκεμβρ.). Παρασκευὴ γλυκῶν καὶ κολλύβων ἀπὸ τοὺς γεωργούς.

Τῆς ἁγ. Ἀναστασίας (22 Δεκεμβρ.). Παρασκευὴ εἰδικῶν γλυκισμάτων. Γιὰ ποιο σκοπὸ γίνεται;

Δωδεκαήμερο: 1. Χριστούγεννα. Φαγητὰ, γλυκίσματα, ψωμιὰ ποὺ συνηθίζονται. Χοιροσφάγια καὶ σχετικὲς συνήθειες. Π.χ. στὸ Πύθιο Ἐλασσόνας «τὸ κυριώτερο φαγητὸ τῶν Χριστουγέννων εἶναι οἱ ντολμάδες μὲ χοιρινὸ κρέας, ὡς καὶ τὸ κιμπάπι στὴ σούβλα ὡς εἶδος κοκορέτσι» (ΚΛ, χφ. 1977, σ. 17, 1952). Στὸ Μαυροκλήσι τῆς Θράκης κ.ἄ. «τὸ χριστουγεννιάτικο φαγητὸ ἦταν ἢ μπάμπου. "Ἄλλα φαγητὰ ἦταν τὸ κεμπάπ, χοιρινὸ ψητὸ στὸ φούρνο καὶ κρέας ἢ λουκάνικα μὲ πληγούρι ἢ κουσκούσι» (Λαογραφικὰ Μαυροκκλησίου, Θρακικὰ 44 (1970), σ. 237).

Σὲ πολλὲς περιοχὲς τοῦ ἑλληνικοῦ χώρου τὴν παραμονὴ ἢ ἀνήμερα τῶν Χριστουγέννων ἐσφάζαν τὸ χοῖρο. Π.χ. στὴν Κύπρο «τὴν παραμονὴ τῶν Χριστουγέννων οἱ Τσακκιστριῶτες σφάζουν τοὺς χοίρους ποὺ τοὺς μεγάλωναν ὄλο τὸ χρόνο. Πιὸ παλιὰ κάθε σπίτι εἶχε κι ἓνα γουρούνι· τώρα δὲν ἔχουν ὄλοι. Ἔτσι κάμνουν τὰ λουκάνικα, τίς λοῦντζες τους, τὴ ζαλατίναν τους, τὸ λαρτίν τους καὶ τὴν μύλλαν (λίπος)... Κατὰ τὴ διάρκεια τῶν ἐορτῶν τῶν Χριστουγέννων συνηθίζουν νὰ τρῶν «κκερπαστήν», δηλαδὴ μεγάλα κομμάτια χοιρινὸ κρέας ἢ συκώτι, ποὺ τὸ ψήνουν ἀπ' εὐθείας στὰ κάρβουνα τῆς τσιμινιάς» (Χρυσ. Σ. Κυπριανοῦ, Τροφαὶ τοῦ χωρίου Τσακκίστρα, 1974, σ. 297-8).

2. Πρωτοχρονιά. Βασιλόπιττα. Φαγητὰ καὶ γλυκίσματα. Τρόποι παρασκευῆς. Σχετικὲς συνήθειες (πολυσπόρια, στολισμὸς τοῦ τραπέζιου, κόψιμο τῆς πίττας, προσφορὲς σὲ δαιμονικὰ ὄντα, στοὺς νεκρούς, δῶρα, κεράσματα κ.ἄ.).

3. Θεοφάνια. Φωτοκόλλυβα, παρασκευὴ ψωμιῶν, κουλλουριῶν καὶ ἄλλων φαγητῶν. Π.χ. στὴ Λῆμνο φτειάχνουν μαρμαρίτες (τηγανίτες). «Παίρνομε»

ἀγιασμό ἀπ' τὴν ἀγκλησὰ τοῦ Φωτός, τὴν πρώτη μέρα (ἔχ' ἀνήμερα) καὶ κάνουμ' μαρμαρίτες. Ζ' μώνουμ' ζ' μάρι με νερό καὶ με τὸν ἀγιασμό κ' ἔπειτα τ' ἀνελοῦμε καλά. Πυρώνουμ' τὸ πλακί καὶ τὸ βάζουμ' στὴν πυρουστία καὶ φωτιά πολλή ἀποκάτ' καὶ χύνουμ' με τὸ κουτάλ' ἀργιὰ ἀργιὰ καὶ γίνονται τρυπίτσες. Καὶ λέμε τὰ παιδιὰ, ὅτι ἔρνται καλλ' καντζάρ' καὶ τίς τρυποῦν».

4. Συναξὴ Ἰωάννου τοῦ Προδρόμου (7 Ἰαν.). Διανομὴ πίττας (μπουγάτσας) στὴν ἐκκλησία. Θυσία ζώου καὶ κοινὴ ἐστίαση (κουρμπάνι). Π.χ. στὸ Βάρος Λήμνου «τ' ἄη Γιαννιοῦ τὸ ταχειὰ ἔσφαζαν ἓνα μπαλιό (=παλιόβοῦδο), τὸ μαγειρεῦαν καὶ τὸ τρώγαν ὄλ' οἱ χωριανοί, ἄντρες, γυναῖκες μέσ' στ' ἄλώνι (πλατεία)». Συμπόσιο καὶ διασκέδαση τῶν παιδιῶν.

Τῆς ἀγίας Δομνίκης (8 Ἰαν.). Συμπόσιο μεταξὺ γυναικῶν. Φαγητὰ ποὺ παρασκευάζονται.

Τοῦ ἀγ. Ἀθανασίου (18 Ἰαν.). Θυσία πετεινοῦ καὶ γιὰ ποιὸ λόγο γίνεται.

Τοῦ ἀγ. Εὐθυμίου (20 Ἰαν.). Παρασκευὴ πίττας καὶ διανομὴ τῆς μετὰ τὴ λειτουργία.

Τοῦ ἀγ. Τρύφωνα (1 Φεβρ.). Θυσία ζώου (κουρμπάνι) ἀπὸ τοὺς γεωργοὺς.

Τῆς Ὑπαπαντῆς (2 Φεβρ.).

Τοῦ ἀγ. Χαραλάμπους (10 Φεβρ.). Θυσία ζώου καὶ συμπόσιο (κουρμπάνι).

Τοῦ ἀγ. Βλασίου (11 Φεβρ.). Συμπόσια στοὺς ἐκκλησιαζόμενους. Φαγητὰ ποὺ μαγειρεύονται (σιτάρι κομμένο, μαγειρεμένο με μέλι καὶ βούτυρο, κρέας προβάτων ἢ γιδιῶν ποὺ θυσιάζουν).

Ἀποκριές. Τροφές ποὺ συνηθίζονται κατὰ τὴ διάρκειά τους. Τήρηση ἢ ὄχι τῆς νηστείας τὴν Τετάρτη καὶ τὴν Παρασκευή. Π.χ. στὴ Σύμη ἢ Τετάρτη καὶ ἢ Παρασκευὴ τῆς Κρεατινῆς λέγονται «ἀποβολές», γιὰ τὴν τρώγουν κριάς», ἐνῶ στὴν Κορώνη Πυλίας «τίς νηστεύουν γιὰ τὸ Χριστό, δὲν τρῶνε οὔτε λάδι». Χοιροσφάγια καὶ σχετικὲς συνήθειες.

Τσικνοπέμπτη. Συνήθειες κατὰ τὴν ἡμέρα αὐτὴ (ψήνουν κρέατα, λιώνουν τὰ λίπη τῶν χοίρων, πλύνουν τὰ λουκάνικα κ.ἄ.).

Ψυχοσάββατο. Κόλλυβα, χαλβὰς καὶ φαγητὰ διάφορα γιὰ «νὰ σχωρεθοῦν τὰ πεθαμένα». Κοινὰ γεύματα σὲ συγγενικὰ σπίτια.

Κυριακὴ τῆς Τυροφάγου. Εἰδικὰ φαγητὰ (μακαρόνια, τυρόπιττες, τυροζούμι κ.ἄ.). Προσφορὲς στοὺς νεκροὺς (πίττα, τυρί, κρασί, σιτάρι κ.ἄ.). Κοινὸ τραπέζι μεταξὺ συγγενῶν. Εὐχές, προπόσεις καὶ ἄλλες συνήθειες. Ἐθιμο τοῦ κλεισίματος τοῦ στόματος με ἀβγὸ (χάσκα).

Μεγάλη Σαρακοστή. Ἰδιαίτερα φαγητὰ κατὰ τὴν Καθαρὰ ἐβδομάδα (λαγάνες, μπουρανί, τσουκνιδόπιττα, λαχανόπιττα, χουσιάφι κ.ἄ.). Τρόποι παρασκευῆς. Τρίμερο. Τραπέζι με εἰδικὰ φαγητὰ τὴν Καθαρὴ Τετάρτη (καρυδόπιττα, σούπα με φασόλια καὶ πετιμέζι, ἀφριστός, χυλόπιττες κ.ἄ.). Φαγητὰ νηστήσιμα (ἔσπρια, σταφίδες, πετιμέζι, κουρκούτι κ.ἄ.).

Τῶν ἁγίων Σαράντα (9 Μαρτίου). Σαραντόπιττες (πίττες μὲ 40 φύλλα ἢ 40 τηγανίτες ἢ φαγητά ἀπὸ 40 εἰδῶν χόρτα ἢ ὕσπρια). Ἄλλα εἰδικὰ φαγητά. Τοῦ Εὐαγγελισμοῦ (25 Μαρτίου). Κατάλυση ψαριῶν.

Σάββατο τοῦ Λαζάρου. Εἰδικὰ ψωμιὰ καὶ κουλλούρια (λαζαράκια, λαζόνια). Σχῆμα, τρόπος παρασκευῆς καὶ χρῆση.

Κυριακὴ τῶν Βαΐων. Ἐστιάσεις μεταξὺ κοριτσιῶν. Κατάλυση ψαριῶν. Π.χ. στὴν Κρήτη κ. ἄ. «πρέπει νὰ φᾶνε κείνη τὴν ἡμέρα ψαρικὸ παστὸ ἢ φρέσκο. Εἶναι ἀνάγκη νὰ γλείψουν ἔστω καὶ κόκκαλο τοῦ ψαριοῦ γιὰ τὸ καλό».

Μεγάλῃ Ἑβδομάδα. Νηστεία. Νηστήσιμα φαγητά. Εἰδικὰ φαγητά καὶ ποτὰ τῆς Μ. Παρασκευῆς (νερόβραστα φαγητά μὲ ξύδι, χοχλιοὶ βραστοὶ κ. ἄ.). Ζύμωμα τῶν κουλλουριῶν τοῦ Πάσχα. Ὑλικά, σχῆμα, τρόπος παρασκευῆς. Πασχαλινὲς πίττες. Σφαγὴ τῶν ἀρνιῶν. Ἐπίσκεψη καὶ προσφορὰ τροφίμων στὰ νεκροταφεῖα.

Κυριακὴ τοῦ Πάσχα. Εἰδικὰ φαγητά (μαγειρίτσα, ἀρνὶ στὴ σούβλα ἢ ψητό, πίττες κ. ἄ.). Τρόποι μαγειρεύματος. Διανομὴ πασχαλινῶν τροφίμων σὲ φτωχοὺς. Τί ἀποφεύγουν νὰ φᾶνε τὴν ἡμέρα τοῦ Πάσχα; Π.χ. οἱ βοσκοὶ ἀποφεύγουν τὰ κόκκινα ἀβγά, γιὰ νὰ μὴ βγάλουν τὰ ζῶα ἀβγουλιῆθρες. Διανομὴ τυριοῦ, γάλακτος ἀπὸ τοὺς βοσκούς.

Ἑβδομάδα τῆς Διακαινησίμου. Ὑπαίθρια γεύματα.

Τοῦ ἁγίου Γεωργίου (23 Ἀπριλίου). Θυσίες ζῶων (ἀρνιῶν κυρίως). Κοινὰ γεύματα. Προσφορὰ γάλακτος καὶ ψωμιῶν στὴν ἐκκλησία ἀπὸ τοὺς βοσκούς.

Πρωτομαγιά. Τί τρῶνε μόλις ξυπνήσουν; (μιὰ μπουκιά ψωμί, ἓνα κουκκὶ φρέσκο ἢ σκόρδο, ἀντίδωρο τῆς Μ. Πέμπτης κ. ἄ.).

Τοῦ ἁγίου Ἀθανασίου (2 Μαΐου). Θυσία ταύρου ἢ ἀρνιοῦ.

Τῶν ἁγίων Κωνσταντίνου καὶ Ἑλένης. Θυσία ταύρων ἢ ἀρνιῶν. Διανομὴ κρεάτων στὸ ἐκκλησιαστικόν.

Τῆς Μεσοπεντηκοστῆς. Συνεστιάσεις στὴν ἐξοχή.

Τῆς Ἀναλήψεως. Συμπόσια στὶς στάνες. Διανομὴ γάλακτος καὶ τυριοῦ ἀπὸ τοὺς τσοπάνηδες.

Τῆς Πεντηκοστῆς. Προσφορὰ κολλύβων καὶ γαλατόπιττας στὴν ἐκκλησία γιὰ τὴ συγχώρηση τῶν νεκρῶν. Συμπόσιο στὴν ἐξοχή.

Τοῦ ἁγ. Πνεύματος καὶ τῆς ἁγ. Τριάδος. Προσφορὰ τροφῶν καὶ δεῖπνα πάνω στοὺς τάφους. Π.χ. στὸν Πόντο «τ' Ἄε Πνεμάτ' ἐσυνήθιζαν νὰ προσφέρουν ἐπὶ τῶν τάφων ρυζόγαλο, φούστουρον (σφουγγάτο) καὶ ξύγαλα. Μετὰ τὸ τρισάγιον τοῦ ἱερέως καθήμενοι περὶ τῶν τάφων ἔτρωγον τὰ προσφερόμενα φαγητά. Εἰς δὲ τὴν οἰκίαν πρὸ τοῦ φαγητοῦ ἔτρωγον τρία κουτάλια ξύγαλα».

Τῶν ἁγ. Ἀποστόλων. Τηρεῖται νηστεία καὶ πόσες μέρες; Μήπως ἔχει καταργηθῆ;

Τῆς ἁγ. Μαρίνας (17 Ἰουλίου). Προσφορὲς ἀπαρχῶν (σύκων, σταφυλιῶν

κ.ά.). Πανηγύρια και συμπόσια. Θυσία ζώου (κουρμπάνι) και διανομή τῶν κρεάτων στους πανηγυριστές.

Τοῦ Προφήτη Ἡλία (20 Ἰουλίου). Θυσίες ταύρων, κριαριῶν. Διανομή τῶν κρεάτων. Θυσίες πετεινῶν. Προσφορά «τηγανιάς» ἀβγῶν «διὰ νὰ πέψη τὸν ἀέραν του» (Κύπρος).

Τῆς ἁγ. Παρασκευῆς (26 Ἰουλίου). Συνεστίαση στὸ προαύλιο τῆς ἐκκλησίας. Θυσία πετεινοῦ.

Σαρακοστή τοῦ Αὐγούστου (1-15). Νηστεία. Τηρεῖται αὐστηρά; Νηστήσιμα φαγητά. Διανομή φρούτων, προσφορά σταφυλιῶν, σύκων κ.ά. Στὶς Κυδωνίες τὴν 1 Αὐγούστου «κάθε καλὴ νοικοκυρὰ ἔβαζε ἓνα πιάτο ἐλιές, μισὲς μαῦρες, μισὲς ἄσπρες, καὶ τίς ἔστελνε στὴ γειτονιά, σ' ὅσες δὲν εἶχαν, γιὰ νὰ φᾶνε κείνη τὴν ἡμέρα».

Τῆς Μεταμορφώσεως τοῦ Σωτῆρος (6 Αὐγ.). Προσφορά σταφυλιῶν στὴν ἐκκλησία (ἀπαρχές). Κατάλυση ψαριῶν.

Τῆς Κοιμήσεως τῆς Θεοτόκου (15 Αὐγ.). Τέλος τῆς νηστείας. Πανηγύρια καὶ συνεστιάσεις στὸν περίβολο τῆς ἐκκλησίας.

Τοῦ ἁγ. Φανουρίου (27 Αὐγ.) Παρασκευὴ φανουρόπιττας (κουλλούρας), πού τὴ μοιράζουν στὰ παιδιά γιὰ νὰ συχωρέσουν τὴ μάνα τοῦ ἁγίου. (Ἀράχοβα).

Τοῦ ἀποκεφαλισμοῦ τοῦ Προδρόμου, τοῦ Νηστευτῆ (29 Αὐγ.). Νηστεία καὶ ἀποφυγὴ τροφίμων πού θυμίζουν αἷμα. Π.χ. στὰ Τελώνια Λέσβου «δὲν κόβουν καρπούζι μὲ τὸ μαχαίρι στὸ πάνω μέρος, νὰ μὴ ξεκεφαλίζουμ' ἔτσι τὸν ἅη Γιάννη. Κεῖν' τὴ μέρα τίποτε δὲν τρῶνε, εἶναι νηστησμάρχης ἅγιος». Τάματα στὸν ἅγιο σὲ περιπτώσεις ἀσθενειῶν. Π.χ. «τὸν ἅη Γιάννη τὸν Ἀποκεφαλιστὴ τὸν ἔκαναν τάμα, ἄλλος πετεινάρ', ἄλλος κατσιακ' γιὰ τὸν πυρετό. Πήγαινε μιὰ οἰκογένεια κ' ἔσφαζε. Παίρνανε τὸ κεφάλι τοῦ πετεινοῦ καὶ τὸ κρεμάγανε σὲ μιὰ συκιά καὶ τ' ἀφήνανε ἐκεῖ... Καὶ τὸ τάμα πού 'κανεν ὁ νοικοκύρης στὸν ἅη Γιάννη δὲν τὸ 'τρωγεν ὁ ἴδιος. Ἄλλοι τὸ τρῶγαν. Τ' ἄφηνε ἐκεῖ κι ὅποιος τὸ 'βρισκε τὸ 'τρωγε. «Ψυχικὸ ἦτανε». Συμπόσια στὸν περίβολο τῆς ἐκκλησίας. Τί μαγειρεύεται; (φάβα, φασόλια κ.ά.).

1 Σεπτεμβρίου. Ἀνταλλαγὴ φαγώσιμων (φρούτων τῆς ἐποχῆς) μεταξὺ συγγενῶν.

Τοῦ ἁγ. Μάμαντα (2 Σεπτ.). Συνεστιάσεις. Πανηγύρια μὲ θυσίες ἀρνιῶν.

Γέννηση τῆς Θεοτόκου (8 Σεπτ.). Θυσία ταύρου καὶ κοινὸ τραπέζι στὴν ἐκκλησία.

Τοῦ Σταυροῦ (14 Σεπτεμβρ.). Νηστεία. Ἀγιασμὸς τοῦ σπόρου στὴν ἐκκλησία. Κόλλυβα.

Νὰ σημειωθοῦν καὶ νὰ περιγραφοῦν μὲ κάθε λεπτομέρεια οἱ τροφές, τὰ σχετικὰ ἔθιμα καὶ οἱ δοξασίες τοῦ λαοῦ, πού συνδέονται μὲ κάθε μιὰ ἀπὸ τίς ἐορτές αὐτὲς καθὼς καὶ ἄλλες ἐνδεχομένως πού δὲν ἀναφέρονται.

6. Τροφές που συνηθίζονται σε ειδικές περιπτώσεις της κοινωνικής ζωής.

α') Έγκυμοσύνη. Προσφορά φαγώσιμων στην έγκυο, για να μην αποβάλει.

β') Γέννηση. Φαγώσιμα ως δώρα (μπουγανίγια, λοχουσιάτικα, παραμόγια), στη λεχώνα από τους συγγενείς και γείτονες (καθάρια ψωμί, λουκουμάδες, πίττα, κοτόπουλο βραστό, φιδέ, κρασί, σούπα, χυλόπιττες, κ.ά.). Παράθεση γέυματος σε συγγενείς και φίλους. Κεράσματα (τηγανίτες, γλυκά κ.ά.). Ένδεχόμενες διαφορές στον έορτασμό για τη γέννηση άγοριού από τη γέννηση κοριτσιού. Π.χ. στην Κάτω Λαψίστα «μετά τον τοκετό όλες οι γυναίκες συγγενείς πήγαιναν στη λεχώνα μπουγανίγια, δηλ. πίττα με γάλα και κοφτό (πληγούρι) ή ρυζόπιττα με ζάχαρη. Τα μπουγανίγια τα πήγαιναν πάντα με μια κ'λούρα καθάρια σιταρένιο ψωμί, μέχρι που η λεχώνα έκλεινε σαράντα μέρες από τον τοκετό» (ΚΛ, χφ. 3822, σ. 270, 1976). Στην Καρωτή Διδυμοτείχου κ.ά. «όταν η λεχώνα βρίσκεται στο κρεβάτι, υπό των γειτόνων και γνωστών προσφέρεται είδος τσορμπά από γάλα, ρύζι, ρυζόγαλο και ρεβύθια. Κατά την ημέραν του τοκετού γίνεται εις το σπίτι της λεχούς ένα τραπέζι, καλούμενο «τραπέζι της Παναγιάς» (ΚΛ, χφ. 1499, σ. 17, 1922).

Τραπέζι για τις Μοῖρες (στις 3 ή στις 7 μέρες). Φαγητά που έπρεπε να τοποθετηθούν στο τραπέζι. Συνεστίαση των μελών της οικογένειας. Π.χ. στη Ρόδο «στις έφτά του μωρού όλοι οί καλεσμένοι καθίζουν και τρώγουν και πίνουν. Τα ποφάγια ως την άλλη μέρα δέν τὰ σηκώνουν, γιατί περιμένουν τις Μοῖρες του παιδιού να 'ρθουν και να φάγουν για να εύχαριστηθούν και να τὸ καλομοιράσουν» (Άν. Βρόντης, Ροδιακή λαογραφία, Λαογρ. 11 (1937), σ. 574). Στο Μεγ. Μοναστήρι της Λάρισας, «τ'ς ίννια μέρις πίστιβαν ότι πήγιναν οί Μοῖρις... ή πιθιρά έκανι γλυκές πίττις, πιτ'μέζια, μέλ' κι τ' άφηναν δίπλα στου τζάκ', άπάν' στου σουφρά, για να γλυκαθούν οί Μοῖρις» (ΠΑ, χφ. 3018, σ. 61, 1977).

Συμπόσιο την ημέρα του πρώτου λουτροῦ (κολυμπίδια). Ποιοί παίρνουν μέρος και ποιές είναι οί υποχρεώσεις τους; Δώρα στη μαμμή (τηγανίτες, μπουγάτσα κ.ά.). Π.χ. στον Πεντάλοφο Βοῖου «τη μέρα του πρώτου λουτροῦ κάνουν τραπέζι στο όποιο παίρνουν μέρος τὸ συγγενολόι της λεχώνας. Μαζί του φέρνει και τις μπουγάτσες μέσα σε μια κανέστρα, γεμάτη με τ' άπαραίτητα δώρα και μια κανάτα κρασί. Άλλοι άντι μπουγάτσας φέρνουν τηγανίτες περιχυμένες στο μέλι» (ΚΛ, χφ. 2493, σ. 9, 1962).

γ') Συμπόσιο κατά τη βάφτιση του νεογέννητου. Δώρα σε φαγώσιμα των γονιῶν προς τὸ νουνό. Στην Τάλα Πάφου «μετά τὰ βαφτίσια κάμνουν τραπέζιν τζαι κάχεται τζ' ό παπάς τζ' οί συγγενείς τζαι τρων τζαι πίνουν. Έχουν φαγια λογιῶν-λογιῶν. Όρνιας βραστές, σουπες, κονιάκια, κρασιά» (ΠΑ, χφ. 2172, σ. 77, 1974).

δ') Άλλες περιπτώσεις που γίνεται τραπέζι στο σπίτι του νεογέννητου, κέρασματα κλπ. (συμπλήρωση χρόνου από τη γέννησή του, φούσκωμα των δοντιών, πρώτο περπάτημα κ.ά.).

ε') Γάμος. Συμπόσιο άρραβώνων. Φαγητά, γλυκίσματα και ποτά που συνηθίζονται (άρνια, ψάρια, κουλλουρες, κρασί κ.ά.). Δώρα του γαμπρού για το τραπέζι των άρραβώνων (κρέας, γλυκίσματα, κρασί).

Συμπόσια κατά τη διάρκεια της εβδομάδας του γάμου στο σπίτι της νύφης και του γαμπρού. Ειδικά φαγητά, γλυκίσματα και ψωμιά (χυλός, κεσκέσι, ρέσιν, ψητά κ.ά.). Τρόπος παρασκευής τους. Νηστεία των μελλονύμφων. Πόσο διαρκεί; Συμπόσιο της Κυριακής του γάμου. Με τίνος έξοδα γίνεται; (του γαμπρού;) Συνεισφορά των καλεσμένων στο γαμήλιο τραπέζι (κανίσκια, προσφορά κρέατος, ψωμιού, κρασιού κ.ά.). Ειδικοί μάγειροι για τα φαγητά του γάμου. Έξυπνότητα κατά τη διάρκεια του συμποσίου. Θέσεις των συνδαιτημόνων στο τραπέζι του γάμου. Σχετική έθιμοτυπία. Ίδιαίτερα φαγητά για τους νεόνυμφους (κοτόπουλο, ρύζι κ.ά.) και σχετικές δοξασίες του λαού γι' αυτά. Η νύφη τρώει στο τραπέζι του γάμου; Ίδιαίτερη περιποίηση του κουμπάρου.

Τραπέζι για τα μπρατίμια τη Δευτέρα μετά το γάμο.

Τάισμα του γαμπρού και της νύφης τη Δευτέρα το πρωί. Π.χ. στα Λειβάδια Λάρνακας της Κύπρου «την Δευτέρα, 'που το πορνόν έπέρναν του άντρουνου φαίν πεζουνούθκια (περιστέρια), για να φάσιν τζαι να 'ν' αγαπημένοι» (ΠΑ, χφ. 1718, σ. 66, 1972).

Έπιστροφή της νύφης στο πατρικό σπίτι (πιστρόφια). Τραπέζι από τους γονείς στο άντρόγυνο. Φαγητά που συνηθίζονται. Φαγώσιμα ως δώρα στο άντρόγυνο (κόττες, ψωμί, φρούτα κ.ά.).

Κέρασματα κατά τη διάρκεια του πρώτου χρόνου του γάμου. Συνεστιάσεις μεταξύ των στενών συγγενών και των κουμπάρων.

ς') Θάνατος. Άλληλεγγύη προς το σπίτι του νεκρού. Προσφορά φαγητών στην οικογένειά του τις πρώτες μέρες μετά το θάνατο. Περίδειπνο (παρηγοριά). Πότε γίνεται; (μετά την ταφή;) Από τί αποτελείται συνήθως; (ψάρια, φασόλια, φάβα κ.ά.). Φαγητά που αποφεύγονται και γιατί; Π.χ. στο Πλωμάρι Λέσβου «αμα απέθινι κανένας γ'οί δ'τσοί 'έν τρώγαν κριάς για 40 μέρις. Μόνου φασούλις, κ'τσιά, χουρτάρια, ψάρια. Τρώγαμ' τσι μπακαλιάρου γιαχνί, τσι φασούλις καβουρμά» (ΠΑ, χφ. 2449, σ. 19, 1975), ενώ στη Ζάκυνθο «το βράδυ της κηδείας στο τραπέζι της παρηγορίας τρώνε βραστό βοϊνό, προσφέρουνε ζουμι με λίγο κρέας» (ΠΑ, χφ. 771, σ. 60, 1969).

Πιάτο για το νεκρό. Ποι στρώνεται το τραπέζι της παρηγοριάς και πώς κάθονται γύρω από αυτό οι συνδαιτημόνες; Ποτά που πίνουν. Μοίρασμα κολλύβων, παξιμαδιών, καφέ ή άλλου ποτού μετά την κηδεία.

Μνημόσυνα. Κάθε πότε γίνονται; Κόλλυβα, ψωμιά και άλλα φαγώσιμα

πού μοιράζονται στην εκκλησία. Συνεστιάσεις συγγενῶν. Φαγητὰ πού παρασκευάζονται. Προσφορὲς τροφίμων στοὺς τάφους. Πότε γίνεται αὐτό;

ζ') Συμπόσια ὑπαίθρια μὲ τὴν εὐκαιρία πανηγυριοῦ. Ποῦ γίνονται καὶ μὲ ποιὰ ἐθιμοτυπία (στὸν περίβολο τῆς ἐκκλησίας, στὸ ἀλώνι, στὴν ἐξοχή;); Μήπως τὸ φαγητὸ ἐτοιμάζεται ἀπὸ τὴν ἐκκλησιαστικὴ ἐπιτροπὴ; Ποιοὶ συνεισφέρουν γι' αὐτό; Θυσίες ζώων πού προσφέρονται στὸν ἅγιο (κουρμπάνια). Περιγραφή τους.

η') Συμπόσια στὸ σπίτι μὲ τὴν εὐκαιρία γιορτῆς ἑνὸς μέλους τῆς οἰκογένειας, ἀναχωρήσεως ἢ γυρισμοῦ ξενιτεμένου κ.ἄ. Φαγητὰ πού παρασκευάζονται καὶ τρόπος παρασκευῆς τους. Προπόσεις, εὐχὲς ἀνάλογα μὲ τὴν περίσταση. Π.χ. στὴ Δάφνη Βοῖου «τὸ βράδυ τῆς παραμονῆς τῆς ἀναχωρήσεως μαζεύονται στὸ σπίτι τοῦ μετανάστη οἱ πλησιέστεροι συγγενεῖς του καὶ μαζὶ μὲ ὅλα τὰ μέλη τῆς οἰκογενείας τρώγουν σὲ κοινὸ τραπέζι γιὰ τελευταία φορὰ, ποιὸς ξέρει! Μπορεῖ νὰ εἶναι καὶ ἡ τελευταία» (ΚΛ, χφ. 2437, σ. 2, 1962). Ἐπίσης στὴ Σαμονίβα τοῦ Σουλίου «στὸ γυρισμὸ τοῦ ξενιτεμένου τὸν καλοκαρτεροῦν μὲ τραπέζι, μὲ σφαχτὸ κρέας ψημένο, πίττες, οὔζο, φροῦτα. Μαζεύονται οἱ συγγενεῖς καὶ οἱ φίλοι καὶ διασκεδάζουν χωρὶς νὰ πηγαίνουν δῶρα» (ΚΛ, χφ. 2277Α, σ. 190-191, 1958).

θ') Φιλοξενία. Θέση τοῦ ξένου στὸ τραπέζι. Φαγητὰ πού προσφέρονται. Σχετικὲς διηγήσεις.

ι') Συνεστιάσεις, κεράσματα σὲ περιπτώσεις συνεργασίας γιὰ τὴν ἐκτέλεση ἑνὸς ἔργου (νυχτέρια, μιντάτι, ξέλαση κ.ἄ.). Φαγητὰ καὶ γλυκίσματα πού προσφέρονται.

7. Τροφὲς ἐγκύων, βρεφῶν, γερόντων, ἀρρώστων κ. ἄ.

α') Τῆς ἐγκύου. Ποιὲς τροφὲς πρέπει νὰ παίρνη ἡ ἐγκυος καὶ ποιὲς ν' ἀποφεύγη καὶ γιατί; Π.χ. πρέπει νὰ μὴ τρώη λαγὸ, γιατί θὰ λαγοκοιμᾶται τὸ παιδί ἢ σαλιγγάρια, γιὰ νὰ μὴ σαλιάζη κ.ἄ. Προσφορὰ στὴν ἐγκυο φαγητοῦ πού «τῆς μύρισε», γιὰ νὰ μὴν ἀποβάλη.

β') Τῆς λεχῶνας. Τροφὲς καὶ ποτὰ καθαρτικὰ (χαμομήλι, τσάι, σούπα, κρασί κ.ἄ.). Τροφὲς πού τὴν τονώνουν καὶ φέρνουν γάλα. Π.χ. στὸ Νεστόριο Καστοριάς «ἡ λεχῶνα γιὰ νὰ κατεβάσῃ γάλα ἔπρεπε νὰ τρώη κρεμμύδια, φασόλια, λαγγίτες. Τὸ κρέας ἀπαγορεύονταν, ὥσπου νὰ σαραντίσῃ» (ΚΛ, χφ. 2459, σ. 23, 1962). Στὴν Ἀγγερινὰ τῆς Πάρου «τὶς πρῶτες ἡμέρες ἡ λεχῶ τρώγει βραστὸ παξιμάδι μὲ μέλι καὶ μὲ σουσάμι ἕως ὅτου νὰ ἔλθῃ τὸ γάλα τῆς. Πίνουν φλισκούνη καὶ γλυκάνισο. Ἐπειτα κοτόπουλο καὶ ζουμι» (ΚΛ, χφ. 1956, σ. 14, 1953). Εἰδικὲς προφυλάξεις καὶ σχετικὲς δοξασίαι. Π.χ. στὴν Κίμωλο τὸ φαγητὸ πού ἔτρωγε ἡ λεχῶνα «σοῦγλι, μιρμιζόλι καὶ κουλουρίδι τῆς τὸ ἔβαζαν μέσα στὴν τσάσκα (πιάτο βαθύ), πού εἶχε εὐλογῆσει ὁ παπὰς μετὰ τὴ γέννα» (ΚΛ, χφ. 2758, σ. 292, 1963).

γ') Τοῦ βρέφους. Πρώτη τροφή (χαμομήλι, γλυκάνισο, τίλιο κ. ἄ.). Θηλασμός και πόσο διαρκεῖ; Πότε δίνουν στο παιδί ἄλλη τροφή και ποιά συνήθως; Π.χ. στη Νάουσα (πρόσφ. Πόντου) «πρώτη τροφή τοῦ μωροῦ ἦταν τὸ τσάι, τὸ ζαχαρωμένο πανί, τὸ μαλέζ (ἀλευρόσουπα), τὸ γαλατοχάβιτσον (κρέμα) ἢ χαλβάς και μερικὲς φορές μασημένο ἀπὸ τὴ μάνα ζαχαρόψωμο» (ΚΛ, χφ. 3022, σ. 126, 1966).

Ποτά και γλυκίσματα γιὰ νὰ κοιμᾶται ἡσυχο και νὰ μὴ κλαίη τὸ παιδί. Π.χ. στην Ἄμπελο Σάμου «μὲ ἀφέψημα ἀπὸ τὸ ξερό κεφάλι τοῦ ἀφιονιοῦ πότηζαν τὰ μωρὰ γιὰ νὰ κοιμηθοῦν, ὅταν ἦταν ὑπερβολικὰ γκρινιάρικα και ἀνήσυχα» (ΚΛ, χφ. 3809, σ. 92, 1975). Τροφὲς μασημένες πού ἔδιναν στο παιδί. Μέχρι πότε γίνονταν αὐτό; Π.χ. στην Πωγωνιανή «μάτσελο, καρύδι ἢ ἀμύγδαλο ματσαλισμένο (μασημένο) δίναν οἱ γριὲς στὰ μικρὰ παιδιὰ. Τὸ κάνανε ἀλοιφή και τοὺς τὸ δίνανε» (ΚΛ, χφ. 2956, σ. 18, 1965).

Λιχουδιὲς πού δίνονταν στὰ παιδιὰ (χαρούπια, βελανίδια ψημένα, καρύδια, ἀμύγδαλα, ἄσπρο ψωμί, τηγανίτες κ.ἄ.).

Τροφὲς πού τονώνουν τὸ βρέφος ἢ και ἀπομακρύνουν κάποια ἀρρώστια. Π.χ. «ποτίζουν τὸ παιδάκι κάρβουνο, γιὰ νὰ μὴ λιποθυμάη και νὰ μὴ τὸ πιάνη κόψιμο» (ΚΛ, χφ. 2012, σ. 2, Πράσινο Γορτυνίας, 1953). Στην περ. Ἡλείας «τοῦ μωροῦ τοῦ δίνουν νὰ φάη ρόιδο, γιὰ νὰ μὴ τρυποῦν οἱ φτέρνες του ἀπὸ τὸ γλυκό, ὅπως λέγουν τὴν ἀσθένεια αὐτή. Πρὶν τοῦ δώσουν τίποτε ἄλλο τὸ ποτίζουν κρασί, γιὰ νὰ μὴ μεθάη» (ΚΛ, χφ. 2181, σ. 3, 1955).

δ') Τῶν ἡλικιωμένων. Εἶδη τροφῶν. Σοῦπες, κουρκούτι, τσορβάς, χυλοπίτες κ.ἄ.

ε') Τῶν ἀρρώστων. Τροφὲς τονωτικὲς και θεραπευτικὲς (ξαρρωστικά). Τρόπος παρασκευῆς. Ἀσθένειες πού θεραπεύουν. Π.χ. στὸ Μεγ. Περιστερί Δωδώνης «τὰ ραδίκια τὰ μαζεύουν και τὰ βράζουν. Τὸ ζουμί τους τὸ πίνουν ὅσοι ὑποφέρουν ἀπὸ νεφρά. Ὅσοι ὑποφέρουν ἀπὸ πίεση τρώγουν κάθε πρωὶ νηστικοὶ 4-5 σκλίθρες σκόρδου. Κοπάνιζαν ἐπίσης κανέλα, μοσχοκάρυδο, καρυοφύλλι και καρδοβότανο. Τ' ἀνακατεύαν μὲ ἀγνὸ μέλι και τὸ ἔδιναν σὲ ἀδύνατα παιδιὰ γιὰ νὰ πάρουν ἐπάνω τους» (ΚΛ, χφ. 3420, σ. 229, 1967-68). Σὲ πολλὰ μέρη ὁ σκατζόχοιρος θεωρεῖται ὡς θεραπευτικὸ τῶν ρευματισμῶν.

Δίαιτα και ἀποχή ἀπὸ ὀρισμένες τροφὲς σὲ περιπτώσεις ἀσθένειας ἢ γιὰ τὴν πρόληψή της.

ς') Τροφὲς τῶν ἐργαζομένων. Τοῦ γεωργοῦ, τοῦ βοσκοῦ, τῶν ταξιδευτῶν, τῶν ψαράδων, σφουγγαράδων κ.ἄ., πού λείπουν ἀπὸ τὸ σπίτι ὅλη τὴν ἡμέρα ἢ ἐνδεχομένως πολλὲς μέρες. Τροφὲς πού μεταφέρονται και διατηροῦνται εὐκολα. Φαγητὰ πού ἐτοιμάζονται ἐπὶ τόπου. Π.χ. «οἱ ἐξωμάχοι σηκώνονται πρωὶ-πρωὶ, τρῶνε γάλα, ψωμοτύρι ἢ τραχανὰ τὸν χειμῶνα και φεύγουν. Τὸ μεσημέρι τρῶνε καλὰ κάτω ἀπὸ τὴν ἡσκιάδα κάποιου δένδρου κρέας ἀπὸ σφα-

κτὸ τῆς στάνης, ὄσπρια, λαχανικά, βακαλάο, ρέγγες, σαρδέλλες παστές κ.ἄ. Πίνουν οὔζο διὰ νὰ ξεκουράζονται» (ΚΛ, χφ. 3701, σ. 19, Καλάβρυτα Ἀχαΐας, 1973). «Οἱ τραταραῖοι τρώγανε ὄρθιοι τραβώντας κουπί. Ἐνα κομμάτι ψωμί, ἐλιές, ντομάτες, τυρὶ» (ΚΜΣ, φάκ. Α7, σ. 1094, Ἀιβαλί, 1937). Οἱ ψαράδες ψήνουν πρόχειρα ψάρια ἢ φτειάνουν σούπα (κακαβιά).

Τροφές ποὺ δίνονται εἰδικὰ στοὺς ἐργαζόμενους στὸ θέρος (ἀριάνι, τριψάνα, σκορδάρι, λαδοψυχιά κ.ἄ.).

Ἰδιαίτερη περιποίηση τῶν ἐργατῶν κατὰ τὴν πρώτη καὶ τὴν τελευταία ἡμέρα τῆς ἐργασίας (κριτσμάς). Π.χ. στὴν Κύπρο «ὅταν τελείωναν τὸ θέρος καὶ ἔρχοντο στὸ σπίτι, ἡ νοικοκυρὰ ἔκαμνεν ξεροτήρινα, γιατί ἦταν τὰ ποθήρια. Στὸ θέρο τὸ βράδυ, ὅταν γυρίζαν στὸ σπίτι, ἐτρῶαν ὄσπρια, ρέγγες, σιοῖρο τηγανητὸ τζαὶ κρασί τζαὶ αὐτὰ τζαὶ διασκεδάζασι ὥσπου νὰ μεθύσουν» (ΠΑ, χφ. 3295, σ. 30, 1978). «Ὅταν τελείωνε τὸ ἀλώνισμα, ἔφερνε ἡ νοικοκυρὰ τὸν καλύτερο κόκορα ψημένον μὲ πατάτες ἢ μὲ μακαρουνάδα μὲ στριφτὰ στὸ σουφρὰ μακαρόνια. Πάντα στὸ ἀλώνισμα θὰ εἶχαν κόκορα» (Γ. Μπούζα, Τὸ Λυκουρέσι. Ἱστορία - Λαογραφία, 1982, σ. 89).

Συμπόσια στὸν κοῦρο τῶν αἰγοπροβάτων, στὸν τρύγο, στὸ ἀρμάθιασμα τοῦ καπνοῦ κ.ἄ. Εἰδικὰ φαγητὰ καὶ τρόπος παρασκευῆς τους.

ζ') Κοινωνικὴ πρόνοια. Τροφές ποὺ προσφέρονται σὲ φτωχοὺς, γέροντες, χῆρες, ὄρφανὰ ποὺ ἔχουν ἀνάγκη. Ὅρισμένες ἡμέρες τοῦ χρόνου ποὺ συνηθίζεται ἡ προσφορά. Λόγοι γιὰ τοὺς ὁποίους γίνεται (γιὰ τὴ συγχώρηση τῶν νεκρῶν, γιὰ τὴν ὑγεία καὶ προκοπὴ τῆς οἰκογένειας κ.ἄ.).

η') Τροφές μὲ κάποιες μαγικὲς καὶ θεραπευτικὲς, ὅπως πιστεύεται, ιδιότητες. Σχετικὲς δοξασίες. Τρόποι παρασκευῆς τους. Π.χ. στὸ Μεσσηνικόλα Καρδίτσας κ.ἄ. «ἅμα εἶχε κάποιος χρυσή, ἔπαιρνες ἓνα ἀβγὸ καὶ τὸ ξεστέρωνες τρεῖς βραδυές καὶ τὸ ἔδωναν καὶ τὸ ἔπινε μὲ λεμόνι σ' ἓνα πιάτο» (ΠΑ, χφ. 3191, σ. 82, 1978). Προσφορά τροφῶν (μελόπιττας, κουλουριῶν κ.ἄ.) στὶς νεράιδες γιὰ θεραπευτικοὺς σκοποὺς.

θ') Τροφές ποὺ δίνονται σὲ κάποιον, γιὰ νὰ τὸν ἐπηρεάσουν, ὅπως πιστεύεται, θετικὰ ἢ ἀρνητικὰ. Π.χ. δίνουν στὸν ὑποψήφιο γαμπρὸ νὰ φάη γλώσσα ἀπὸ γάιδαρο, χωρὶς νὰ τὸ ἀντιληφθῆ, γιὰ νὰ συγκατατεθῆ νὰ πάρη τὴ νύφη ποὺ τοῦ δίνουν.

ι') Παροιμίες καὶ παροιμιώδεις φράσεις ποὺ ἔχουν σχέση μὲ τὶς ἀντιλήψεις τοῦ λαοῦ γιὰ τὴ διατροφή γενικὰ (ποσότητα, ποιότητα, εἶδος τροφῆς, ἀξία ὀρισμένων τροφῶν κ.ἄ.). Παραδείγματα: «Τὸ πολὺ φαῖ σπληνιάζει καὶ τὸ λίγο στομαχιάζει» (Σέρβια Κοζάνης κ.ἄ.). «Ὅποιος δὲν ἐπέινασε, τί εἶν' τὸ ψωμί δὲν ξέρει» (Ἐπτάνησα). «Ποὺ πεινᾷ ψωμιὰ θωρεῖ κι ὁ λιμάγρης πίττες» (Ἡπειρος). «Ὁ φιδοφαγωμένος κοιμήθηκε, ὁ πεινασμένος ὄχι» (Γορτυνία). «Τὸ κρεμμύδι τὸ πρῶν / κάνει ἄντερο παχὺ / καὶ τὸ σκόρδο τὴν ἡμέρα / φέρνει στὴν καρδιά ἀέρα» (Θράκη).

Προλήψεις, δεισιδαιμονίες και γενικά λαϊκές δοξασίες για τη διατροφή και τις διάφορες τροφές ειδικότερα. Π.χ. όταν τρώς, δέν πρέπει να αφήνης την τελευταία μπουκιά, γιατί χάνεις τη δύναμή σου κ.ά.

8. Συντήρηση τῶν τροφῶν. Μέθοδοι συντηρήσεως κάθε είδους τροφῆς: Πάστωμα, καβούρδισμα, κάπνισμα τῶν κρεάτων και τῶν ψαριῶν, ξήρανση, τοποθέτηση στο λάδι ἢ στο ξύδι λαχανικῶν, χόρτων, κ.ά., συντήρηση τοῦ τυριοῦ, βουτύρου κλπ. σὲ υπόγειες σπηλιές, σὲ ἀποθήκες ὑγρές, σὲ πηγάδια κ.ά. Παραδείγματα: «Κόβουν τὸ κρέας και τὸ ἀλατίζουν με ἄφθονο ἀλάτι. Μετὰ ἀπὸ ὀχτῶ ἡμέρες θὰ τὸ λειώσουν, δηλ. θὰ τὸ βάλουν σὲ ἓνα μεγάλο καζάνι νὰ βράση πολὺ μέχρις ὅτου νὰ τρώγεται εὐκόλως. Κατόπιν τὸ τοποθετοῦν σὲ πήλινες στάμνες και τὸ σφραγίζουν πρόχειρα. Ἀπὸ τὴ στάμνα αὐτὴ θὰ τρώγουν ὅλο τὸ χρόνο μέχρις ὅτου ξαναέρθουν τὰ γουρνοσφαξίματα και βάλουν νέο παστό» (ΚΛ, χφ. 2988, σ. 115, Βασιλίτσι Πυλίας, 1965). Στὴ Β. Ἑλλάδα ἀλατίζουν κραμπολάχανα στὴν «ἀρμιά». Τίς πατάτες βάζουν σὲ ἄχυρο καθὼς και τὰ καρπούζια και ἄλλα φρούτα, ὥστε νὰ διατηρηθοῦν πολὺ» (ΚΛ, χφ. 3152, σ. 9, Προβατὰς Σερρῶν, 1966).

Διατήρηση τῶν ἀβγῶν (τοποθέτησή τους σὲ ἀλάτι, ἄχυρο κ. ἄ.).

9. Ποτά. Ποιὰ ποτὰ συνηθίζονται; (κρασί, τσίπουρο (οὔζο, σούμα, ρακί, τσικουδιά), καφές, τσαΐ, βυσινάδα, μπουζὰς κ.ά.).

α') Κρασί. Ὑπάρχει τοπικὴ παραγωγή ἢ τὸ ἀγοράζουν ἀπὸ ἀλλοῦ; Εἶδη κρασιοῦ (κόκκινο, ἄσπρο, ρετσινάτο κ.ά.). Κατανάλωση κρασιοῦ ἰδιαίτερα κατὰ τίς γιορτὲς και τοὺς γάμους, τὰ περιδείπνα κλπ. Προπόσεις ὅταν ἔπιναν κρασί.

Δοξασίες για τὴν ἱερότητα τοῦ κρασιοῦ και σχετικὲς συνήθειες. Π.χ. στὴν Ἀν. Θράκη «τὴν παραμονὴ τὰ Χριστούγεννα, τὸ βράδυ σὲ τραπεζὶ ἔβαζαν στὴ μέση τὸ πιάτο με τὰ χριστόψωμα, ἓνα ποτήρι κρασί και τρία ψωμιά. Ἀφοῦ ἔφαγαν, ὁ νοικοκύρης ἔρριχνε λίγο κρασί σὲ μιὰ καθαρὴ γωνιὰ τῆς κάμαρας» (Ἑλπ. Σταμούλη-Σαραντῆ, Ἀπὸ τὴν Ἀν. Θράκη, 1958, σ. 152).

β') Τσίπουρο. Παράγεται ἐπὶ τόπου ἢ τὸ φέρνουν ἀπὸ ἀλλοῦ και ἀπὸ ποῦ; Ἀπὸ τί παράγεται; (ἀπὸ σταφύλια, μοῦρα, κούμαρα, σῦκα κ.ά.).

Κατανάλωση τοῦ τσίπουρου (ἔταν ἐργάζονται, στίς γιορτὲς, στὰ κεράσματα κ.ά.).

Χρησιμοποίησή του για θεραπευτικοὺς σκοποὺς (πονόκοιλους, ἐντριβὲς κ.ά.).

γ') Καφές. Ἀπὸ τί παρασκευάζονται ἢ με τί ἀναμειγνύονται; (με ρεβύθια, κριθάρι, φασόλια κ.ά.). Τρόπος παρασκευῆς. Γλυκαντικὲς ὕλες (πετιμέζι, ζάχαρη-κάντιο κ.ά.). Πότε πίνονται (τὸ πρωί, τὸ μεσημέρι;) Σὲ ποιὲς περιπτώσεις προσφέρονταν καφές; (σὲ ἐπισκέψεις, στὴν κηδεία, στὰ μνημόσυνα;)

δ') Δροσιστικὰ ποτὰ (βύσινο, μπουζὰς, κρανοζουμο κ.ά.). Τρόποι παρα-

σκευής. Τρόποι διατηρήσεως. Σε ποιές περιστάσεις προσφέρονταν; Χρησιμοποίησή τους για θεραπευτικούς σκοπούς.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Αιτωλικαί οικήσεις, σκεύη και τροφαί, ἐν Ἀθήναις 1925.
2. ΧΡΥΣ. Σ. ΚΥΠΡΙΑΝΟΥ, Τροφαί τοῦ χωρίου Τσακκίστρα τῆς Κύπρου, Λαογραφία 29 (1974), σ. 295-310.
3. ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΤΕΦΟΠΟΥΛΟΣ, Οἱ τροφές στή Χρυσή Καστοριάς, Ἰωάννινα 1981.
4. Γ. Α. ΜΕΓΑΣ, Ἑλληνικαί ἐορταί καί ἔθιμα λαϊκῆς λατρείας, Ἀθήναι 1963 (ἀπό οὗ προέρχεται κυρίως τὸ ὕλικόν γιά τίς τροφές τοῦ λαϊκοῦ ἐορτολογίου).

Δ'. ΠΟΙΜΕΝΙΚΗ ΖΩΗ

1. Γενικά. Ἀποτελεῖ ἡ κτηνοτροφία κύρια ἀπασχόληση τῶν κατοίκων; Ἄν ναι, σὲ ποιο ποσοστὸ παλαιότερα καὶ τώρα;

Συνθῆκες ποῦ εὐνοοῦν τὸν ποιμενικὸ βίον (κλίμα, ἔδαφος, βλάστηση κ.ἄ.). Μήπως ὑπάρχουν νομάδες κτηνοτρόφοι στὴν περιοχὴ, δηλ. ποῦ νὰ μετακινοῦνται ὀρισμένες ἐποχὲς τοῦ χρόνου;

2. Ποιμενικὲς οἰκίσεις (στανοτόπι, μαντροκάθισμα, στάνη, μητάτο κ.ἄ.). Ποῦ χτίζονται; (μέσα στὸ χωριό, σὲ ἀπόσταση ἀπὸ κατοικημένες περιοχές;) Ἀπὸ τί ἐπηρεάζεται ἡ ἐκλογή τοῦ τόπου; (ἀπὸ τὸ κλίμα, ἀπὸ τὸ ἔδαφος, ἀπὸ τὸ εἶδος τῶν ζώων;) Μένουν μόνιμα οἱ βοσκοὶ στὸν ἴδιο τόπο ὅλο τὸ χρόνο ἢ μετακινοῦνται κατὰ ἐποχὲς; (χειμαδιὰ-καλοκαιρινά). Ὁ τόπος ἐγκαταστάσεως τῶν αἰγοπροβάτων διαφέρει ἀπὸ τὸν τόπο ἐγκαταστάσεως τῶν κοπαδιῶν μόνον μὲ πρόβατα; Εἶναι δυνατὴ ἡ συμβίωση περισσότερων ἀπὸ ἓνα κοπαδιῶν στὸν ἴδιο τόπο; («σὲ γιδαρέικο στανοτόπι ἓνας μονάχα γιδάρης μπορεῖ νὰ κονέψη. Καὶ στανεύει πρῶτος ἀπ' τοὺς γιδαραίους, ὅποιος προφτάσει») (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 24).

α') **Ἀνθρωποκαλύβα** (βλαχοκάλυβο, γρέκι, κατοικιά, κονάκι, κατοῦνα, ταράτσα κ.ἄ.). Σὲ ποιο σημεῖο τοῦ ποιμενικοῦ οἰκισμού χτίζεται καὶ γιατί; (κοντὰ στὴν μάντρα;) Π.χ. στὴ Νάξο «οἱ μητάτοι ἔχουνε μικρὴ πόρτα καὶ ἦτανε σὲ ἀπόκρυφο μέρος. Ἦτανε πρῶτ' αὐτὸ γιὰ τσοὶ πειρατὲς» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 186, 1959). Σχῆμα καὶ μέγεθος. Ὑλικὰ καὶ τρόπος κατασκευῆς. Εἶναι στεγασμένη ἢ ὄχι; Ἐσωτερικὴ διαρρύθμιση. Ποῦ βρίσκεται ἡ ἐστία; Ποῦ κοιμοῦνται τὰ μέλη τῆς οἰκογένειας τοῦ βοσκοῦ τὸ καλοκαίρι καὶ τὸ χειμῶνα; Θέρμανση. Τρόπος ἀποχετεύσεως τῶν νερῶν τῆς βροχῆς (αὐλάκι γύρω ἀπὸ τὴν καλύβα).

Κατασκευάζονται καλύβες σὲ δένδρα ἢ πάνω σὲ ξύλα καὶ γιατί;

Ἐπιπλα (κρεββάτια, κρεμανταλάς, καθίσματα κ.ἄ.) (εἰκ. 86) καὶ σκεύη (ἐργαλεῖα τυροκομίας, οἰκιακῆς χρήσεως κ.ἄ.). Εἶναι χειροποίητα ἢ τοῦ ἐμπορίου; Ποῦ τοποθετοῦνται;

β') **Ποιμνιοστάσιο** (μάντρα, μητάτο, στάνη, στρούγγα, ταράτσα, μαντροτόπι, στανοτόπι, χειμαδιὸ κ.ἄ.) (εἰκ. 87). Ἐκλογή τοῦ κατάλληλου τόπου. Παράγοντες ποῦ ἐπιδρῶν σ' αὐτὴν (π.χ. προσανατολισμός, διαμόρφωση τοῦ ἐδάφους κ.ἄ.). Ὑλικὰ καὶ τρόπος κατασκευῆς. Εἶναι στεγασμένο ἢ ὄχι; Ὑπάρχει διαφορὰ

μεταξύ του ποιμνιοστασίου γιδιών και προβάτων; Ποιοί τὸ κατασκευάζουν; Μέρη τοῦ ποιμνιοστασίου: 1. (**Έριφώνα** (ἀξιάτο, σακαστήρα, ἰροκέλλι, δόλωνας, ἐριφόκουμος, λαβδαριά, παραμάντρι, χωρισόμαντρα κ.ἄ.). Ποῦ βρίσκεται; Γιὰ ποιά ζῶα προορίζεται (γιὰ τὰ κατσίκια καὶ ἀρνιά ποὺ θηλάζουν;) Πῶς κατασκευάζεται; Πρόνοια γιὰ τὴν προστασία τῶν ἀμνοεριφίων ἀπὸ τὰ ἄγρια ζῶα. Τοποθετοῦν ἢ σχεδιάζουν σὲ ἐμφανὲς σημεῖο κεφαλὴ βοδιοῦ, φιδιοῦ κ.ἄ., γιὰ νὰ κρατοῦν μακριὰ τὰ ἄγρια ζῶα;

2. **Μάντρα** (στάνη, γαλάρι, ματζικούρα, στρούγγα, ὄβορός, κούρτα κ.ἄ.) (εἰκ. 88, 89). Ὀνοματολογία τῶν διαφόρων μερῶν τῆς μάντρας (πόρος, στρουγγολίθι, γαλάρι κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ τρόπος κατασκευῆς. Εἶναι ὑπαίθρια ἢ στεγασμένη; Προστασία τοῦ ποιμνίου ἀπὸ τὴ βροχὴ καὶ τὸ ψῦχος. Ἰδιαιτέρη προστασία τῶν αἰγοπροβάτων ποὺ θηλάζουν. Θέσεις τῆς μάντρας γιὰ τὴν ἐξυπηρέτηση τοῦ βοσκῆ κατὰ τὸ ἄρμεγμα (παραμάντρι, σκαλομάντρι, γαλάρι, πόρος κ.ἄ.). Διαφορὲς τῆς θερινῆς μάντρας ἀπὸ τὴ χειμερινή. Προφύλαξη τῆς μάντρας καὶ τοῦ ποιμνίου μὲ μαγικούς ἢ ἄλλους τρόπους (ἀπὸ βασκανία κ.ἄ.).

3. **Τυροκομεῖο** (μητάτο, τυροκέλλι, τυρόσπιτο κ.ἄ.). Σὲ ποῖο σημεῖο τῆς στάνης βρίσκεται; Ἰδιαιτέρο διαμέρισμα γιὰ τὴν ἀποθήκευση καὶ συντήρηση τῶν τυροκομικῶν προϊόντων (τυροκέλλι, τυρότροπα κ.ἄ.). Προστασία τῶν τυροκομικῶν προϊόντων ἀπὸ τὶς καιρικὲς συνθῆκες καὶ ἀπὸ κλέφτες.

4. **Στάλος** (σταλιό, σταλίστρα, στάμι, στάλιστρο κ.ἄ.) (εἰκ. 90). Εἶναι φυσικὴ σκιά ἢ τεχνητή; Τρόπος κατασκευῆς τοῦ τεχνητοῦ στάλου (π.χ. κόβουν τὴν κορυφὴ δένδρων, γιὰ νὰ φουντώσουν οἱ κλάδοι καὶ νὰ δημιουργήσουν σκιά, κατασκευάζουν ὑπόστεγο;) Εἶναι ἀπαραίτητος τὸ καλοκαίρι ἢ ὄχι; Πότε ὀδηγοῦνται τὰ αἰγοπρόβατα στὸν στάλο; (τὸ μεσημέρι;)

Λέξεις καὶ φράσεις σχετικὲς μὲ τὸ στάλο (σταλιάζω, σταλιό, σταλίζω κ.ἄ.). Κατασκευὴ στάλου σὲ ξένο χωράφι. Σ' αὐτὴ τὴν περίπτωσι τί ὑποχρέωσι ἔχει ὁ ἰδιοκτήτης τοῦ κοπαδιοῦ; (νὰ δίνη τὴν κοπριά;)

3. **Ξεχειμῶνισμα-ξεκαλοκαίριασμα**. Πότε καὶ πῶς γίνεται ἡ μεταφορὰ τοῦ ποιμνίου στὸ χειμαδιό (ξεχειμαδιό, παραχειμάστρα-χειμάδι); Σχετικὲς συνήθειες τῶν βοσκῶν. Ποῦ βρίσκονται τὰ χειμαδιά; Ἐγκαταλείπουν οἱ βοσκοὶ τὸ χῶρο τῆς θερινῆς τους διαμονῆς, γιὰ νὰ ἐγκατασταθοῦν τὸ ἐπόμενο καλοκαίρι σὲ νέο; Ἄν ναι, γκρεμίζουν τὴν καλύβη καὶ τὴ στάνη ἢ ὄχι; Ἄν δὲν τὴν γκρεμίζουν, ἐξακολουθοῦν νὰ διαμένουν ἐκεῖ 1-2 ἄτομα, γιὰ νὰ τὴ φυλάγουν καὶ πῶς ἀμείβονται τὰ ἄτομα αὐτά; Στὸ χειμαδιό κατασκευάζουν νέα καλύβη καὶ μάνδρα;

Μήπως ὁ βοσκὸς ἀφαιρεῖ τὰ κουδούνια ἀπὸ τὸ ποίμνιο κατὰ τὴ μεταφορὰ τοῦ στὸ χειμαδιό; Πότε ἀκριβῶς γίνεται αὐτὸ καὶ γιατί; (παραδείγματα).

Πότε γίνεται ἡ μετακίνηση τοῦ ποιμνίου στὰ βουνά; Σχετικὰ ἔθιμα. Κρέμασμα τῶν κουδουνιῶν στὰ ζῶα. Σχετικὲς προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες. Ἡ

μετακίνηση αυτή πώς γινόταν παλαιότερα, οργανωμένα, με πολλούς βοσκούς, μαζί και με ποιὰ ἐνδεχομένως τάξη; Τελευταῖα φορτώνουν τὰ ζῶα σὲ φορτηγὰ αὐτοκίνητα καὶ ἀπὸ πότε; Ἀπώλειες κατὰ τὴ μετακίνηση.

4. Κούρος (κούρεμα, διπλόκουρο, ξεμπάνιασμα, στεροκούρι κλπ.). Χρόνος πρώτου κούρου καὶ λόγοι πού τὸν ἐπιβάλλουν (τὸν Μάρτιο στὰ χειμαδιὰ «κωλοκουρίζουνε τὸ πρόβατο», καθαρίζουν τὴν οὐρὰ καὶ τὴν κοιλιὰ, γιὰ νὰ ἀρμέγεται εὐκολώτερα (ΚΛ, χφ. 867, σ. 173). Τί κάνουν τὰ πρώτα μαλλιά; Χρόνος δεύτερου κούρου (τέλος Μαΐου-ἀρχὲς Ἰουνίου).

Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὴν ἡμέρα ἐνάρξεως τοῦ κούρου. Π.χ. «ὁ κούρος ἀρχίζει ὁποιαδήποτε μέρα τῆς ἐβδομάδας ἐκτὸς ἀπὸ Τρίτη, Παρασκευὴ καὶ Κυριακὴ. Αὐτὲς οἱ τρεῖς μέρες ἔχουν τρεῖς ὥρες ἐνάντιες καὶ δὲν κάνει ν' ἀρχίσῃ ὁ κούρος» (ΚΛ, χφ. 969, σ. 451). Στὴ Μῆλο «ἡ Τρίτη, ἡ Πέμπτη καὶ τὸ Σάββατο εἶναι γρουσουζικὲς μέρες γιὰ τὸ κούρεμα καὶ δὲν πρέπει νὰ ἀρχίζῃς ἀπὸ αὐτές. Ἄν τυχὸν εἶναι ἀνάγκη νὰ συνεχισθῇ τὸ κούρεμα καὶ σὲ τέτοιες μέρες, τότε ἡ κακὴ τους ἐπίδραση ξορκίζεται, ἂν τὸ ψαλίδι τὸ ἔχῃς ἀνοίξει ἀπὸ τὴν προηγούμενη μέρα, πού δὲν εἶναι ἀποφράδα» (ΚΛ, χφ. 3000, σ. 74-75). Τὰ πρόβατα δὲν τὰ κουρεύουν «στὴ λήγωση τοῦ φεγγαριοῦ, νὰ ἔναι καλόφεγγο τὸ φεγγάρι» (ΚΛ χφ. 2304, σ. 313, Μῆλος).

Πῶς γίνεται τὸ κούρεμα τῶν κατσικιῶν καὶ πῶς τῶν προβάτων; Ποιὸς τὰ κουρεύει καὶ γιατί;

Ἐργαλεῖα κουρέματος (ψαλίδι, κουρευέτρα, χάλουπας, κλάπα κ.ἄ. (εἰκ. 91, 92, 93). «Γιὰ νὰ κουρευτοῦν εὐκολὰ τὰ γίδια τὰ βάνουν στὸν τσατάλο ἢ τσατάλα πού τὴν λένε κουρευέτρα. Διχαλώνουν τὸ κεφάλι τοῦ γιδιοῦ ἀνάμεσα στὴ διχάλη τῆς κουρευέτρας. Ποπάνω περνοῦν τὴ βέργα ἀνάμεσα ἀπὸ τρυπίτσες πού ἀνοίγουν καὶ στὶς ἄκρες ἀπ' τὰ τσατάλια, γιὰ νὰ μὴ μπορῇ νὰ ἀποτραβήξῃ τὸ κεφάλι τοῦ τὸ γίδι. . . Τὰ πρόβατα κουρεύονται ἀλλιῶς. Τὰ ρίχνουν κάτω ἀνάσκελα, κι ἀρχίζουν τὸ κούρεμα ἀπὸ τὴν κοιλιὰ καὶ τὰ στήθια. . .» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 38, Αἰτωλία). Κουρεύουν τὰ ζῶα ἐξ ὀλοκλήρου ἢ ἀφίνουν μαλλιά στὴ ράχη ἢ ἀλλοῦ καὶ γιατί; Π.χ. στὴν Ὀλυμπία «τὸ τελευταῖο πρόβατο πού θὰ κουρέψουν θὰ τοῦ ἀφίσουν χαίτη ὅπως τὰ τραγιά, στὴν κοιλιὰ δὲ θὰ τοῦ κάνουν ἓνα σταυρό. Τὰ γίδια δὲν τὰ κουρεύουν σὲ ὅλο τὸ κορμί τους καὶ γι αὐτὸ τὰ λέγουν καπερῶνες. . . Στὸ τραγὶ θὰ ἀφίσουν λίγο μαλλὶ κάτω ἀπὸ τὸ σαγόνι» (ΚΛ, χφ. 2974, σ. 7, 1965).

Ὀνομασίες τοῦ μαλλιοῦ πού βγαίνει ἀπὸ ἓνα πρόβατο (τουλούπι, ποκάρι κλπ.).

Προλήψεις καὶ ἄλλες συνήθειες σχετικὲς μὲ τὸ μαλλί. Π.χ. «στὸ τέλος τοῦ κουρέματος θὰ μαζέψουν οἱ τσοπάνηδες ὅλα τὰ προβατίσια μαλλιά σὲ μιὰ μεριά καὶ θὰ τὰ λιβανίσουν. Τὰ γιδίσια μαλλιά θὰ τὰ μαζέψουν ὅλα ἐπάνω σὲ

ένα βράχο και εκεί θα τὰ λιβανίσουν, για νὰ γκρεμισθοῦν στὸ γκρεμὸ οἱ σατανάδες πού εἶναι ἐπάνω τους» (ΚΛ, χφ. 2974, σ. 8-9, 1965, ἐπαρχ. Ὀλυμπίας). «Δὲν πουλοῦν τὰ μαλλιά ἃ δὲ βγῆ ὁ Μάης, γιατί ψοφοῦν τὰ πρόβατα» (ΚΛ, χφ. 2304, σ. 313, Μῆλος, 1959).

Ἀλληλοβοήθεια μεταξὺ τῶν βοσκῶν καὶ σχετικὲς συνήθειες. Π.χ. «τὸ Μάη, πού κουρεύουνε τὰ ὄζα, κατεβαίνει ὁ βοσκὸς καὶ καλεῖ τσοὶ συγγενεῖς καὶ φίλους νὰ κουρέψουνε» (ΚΛ, χφ. 1380B, Λασιθί, 1939). «Ὁ κοῦρος γίνεται στὰ καλοκαιρινὰ λιβάδια. . . κουρεύουν με τὴν ἀράδα. Σήμερα κουρεύω ἐγώ, αὔριο σύ, παραμεθαύριο ὁ ἄλλος. . .» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 173, Αἰτωλία).

Δεισιδαιμονίες καὶ προλήψεις σχετικὲς με τὸν κοῦρο. Π.χ. «τὴν ὥρα πού κουρεύουν δὲν πιάνουν κουβέντα με τοὺς περαστικούς, μόνον ὁ περαστικὸς πρέπει νὰ εὐχηθῆ με τὰ λόγια «χίλια τὰ ψαλίδια σου» καὶ νὰ φύγη» (ΚΛ, χφ. 2974, σ. 8). «Ὅταν τελειώση ἡ ἐργασία, ἐνώνουν ἀπὸ ἓνα σκόρδο με ἓνα γαρύφαλλο καὶ τὸ κρεμάζουν στὰ κέρατα τῶν δύο ἢ τριῶν καλύτερων ζώων. . . ἔπειτα γκρεμίζουν τὸν ὀπίσθιο τοῦχο τῆς γαλαρόμαντρας καὶ βγαίνουν οἱ κατσίκες ἔξω, γιατί τὸ ἔχουν σὲ κακὸ νὰ τίς ἀφίσουν νὰ φύγουν ἀπὸ τὴν εἴσοδο πού μπῆκαν. Τὴν ὥρα αὐτὴ ρίχνουν τουφεκιές. . .» (ΚΛ, χφ. 3923, σ. 45, Βροντάδες Χίου, 1976).

Τραγούδια σχετικὰ με τὸν κοῦρο. Π. χ.

Κουρέψαμε τίς αἴγες μας με τὴν ὑπομονή μας
νὰ χαίρωνται οἱ φίλοι μας νὰ σκάσουν οἱ ὄχτροί μας.
Κι ὅσα μερμήγκια ἔναι στὴ γῆ κι ὅσα πουλιὰ στὰ δάση
τόσα κατσικοπρόβατα ἢ μάντρα νὰ ἔποτάξη.

(ΚΛ, χφ. 2974, σ. 8.)

Μετὰ ἀπὸ τὸ τέλειωμα τοῦ κουρέματος, ἐνέργειες γιὰ τὴ προφύλαξη τῶν ζώων ἀπὸ τὸ δάγκωμα φιδιῶν.

5. Ἀπογαλακτισμὸς τῶν ἀρνιῶν καὶ κατσικιῶν (ἀπόκομμα, καπτσάλωμα κ.ἄ.). Μέσα καὶ τρόποι πού χρησιμοποιοῦνται (κάλυψη τοῦ μαστοῦ με πανί, ἀλειμμά του με βουινιά, ρετσίνη, τοποθέτηση στὸ στόμα τοῦ ζώου σκληροῦ ἀντικειμένου, καπτσαλιοῦ κ.ἄ. (εἰκ. 94). Πότε γίνεται;

6. Εὐνουχισμὸς τῶν ἀρσενικῶν ζώων (μουνοῦχισμα, τσοκάνισμα κ.ἄ.). Πότε γίνεται; (τὸν Αὐγούστο;) Τρόποι καὶ μέσα πού χρησιμοποιοῦν (τσόκανος (εἰκ. 95), νιστέρι κ.ἄ.). Περιγραφή. Ἀντισηπτικὰ φάρμακα πού χρησιμοποιοῦνται. Ὑπάρχουν εἰδικοί γιὰ τὸν εὐνουχισμὸ καὶ ποιοί;

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες πού ἔχουν σχέση με τὸν εὐνουχισμὸ τῶν ζώων.

7. **Πολλαπλασιασμός.** Πότε αρχίζει τὸ σμίξιμο τῶν ζώων (μαρκάλος κ.ἄ.); Πόσο διαρκεῖ ἡ ἐγκυμοσύνη τους; Προσπάθειες γιὰ τὴ βελτίωση τοῦ εἴδους τῶν ζώων.

8. **Ἀσθένειες αἰγοπροβάτων.** Ὀνομασίες ἀσθενειῶν γενικὰ (ἀβδέλλα, βούρλα, κλαμπάτσα, μασταράς, νταλάκι, ἀερικὸ κ.ἄ.).

Ἀσθένειες ποὺ θεωροῦνται ἀνιάτες καὶ σχετικὲς δοξασίες τῶν βοσκῶν. Π.χ. «τὸ νταλάκι ἦταν ἓνα καιρὸ. Τὰ πρόβατα σκάζουν ἀποτόμως. . . μπορεῖ ἕκατὸ πρόβατα νὰ ψοφήσουν. Τουφεκάγαμε μὲ ὄπλο ἀπὸ πίσω στὰ πρόβατα νὰ φεύγη» (ΚΛ, χφ. 2946, σ. 42, Κάτω Ὀρεινὴ Σερρῶν, 1965). Ἄλλη ἀρρώστια εἶναι «τὸ στοιχειό, ὁ «λιαράκης», ποὺ φαίνεται μὲ μορφὲς διαφόρων ζώων, οὐρλιέται καὶ βατεύει τὰ πρόβατα, τὰ ὁποῖα ἀφοῦ μαυρίσουν στὸ πίσω μέρος, ψοφοῦν» (ΚΛ, χφ. 1488, σ. 46, Καλοσκοπὴ Παρνασσοῦ, 1928).

Ἀσθένειες ποὺ θεραπεύονται καὶ τρόποι θεραπείας τους. Π.χ. «παρμός, ἄμα κολλήση τὰ πράματα, χαλάει τὸ γάλα τους, κουτσαίνουν καὶ στραβώνονται· γιαιτρεύεται μὲ τὸ παρμόχορτο» (ΚΛ, χφ. 969, σ. 448). «Πιάσιμο: παίρνουν σκορδοπλεξίδα καὶ τὴν βράζουν μέσα στὸ κρασί ἢ καὶ σὲ ξύδι καὶ τὴν τυλίγουν ἐπάνω σὲ ἐκεῖνο τὸ μέρος ποὺ ἔχει πιασθῆ» (ΚΛ, χφ. 2171, σ. 51, περ. Ἀμαλιάδας, 1954). «Πληγές: παίρνουν καύκαλο χελώνας, τὸ καῖνε καὶ τὸ κάνουν σκόνη καὶ τὸ βάζουν ἐπάνω στὴν πληγὴ καὶ σιγὰ-σιγὰ ἢ πληγὴ περνᾷ» (ΚΛ, χφ. 2171, σ. 51). Διάφορες ἄλλες ἐνέργειες πρὸς θεραπεία ἢ ἀπομάκρυνση ἀσθενειῶν. Π.χ. ὅταν τὰ μικρὰ αἰγοπρόβατα στέκουν συλλογισμένα, πιστεύουν ὅτι ἔχουν τρέλλα. Τότε παίρνουν λαμπάδες τοῦ Ἐπιταφίου, τὰ καψαλιάζουν στὸ κούτελο καὶ συνέρχονται» (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 249, Λῆμιος, 1954). «Τὸ ἀπόστημα τὸ φοβερίζουν μὲ ἀναμμένο μπαρούτι» (ΚΛ, χφ. 1953, σ. 192, Ἀμοργός, 1953). «Ὅταν κλαμπατσάσουν τὰ πράματα, βουλλώνουν τὰ κουδούνια, γιὰ νὰ μὴν ἀκούη ὁ διάβολος» (ΚΛ, χφ. 1098, σ. 385, Κορινθία, 1924).

Πρακτικοὶ κτηνίατροι καὶ τρόπος ἀμοιβῆς τους.

Ἀσθένειες τοῦ κοπαδιοῦ εἰδικώτερα : α') **ἀνάγκη** (φρυγανίδα). Συμπτώματα καὶ θεραπεία. Στὴν Αἰτωλία «παίρνουν αἷμα στ' αὐτὴ ἢ στὴ μύτη καὶ γερεύει. Τοῦ δίνουν σκορπίδια νὰ φάη. Τὰ στομπᾶνε κάπου μὲ πέτρα, τὰ στίβουν σὲ νερὸ μέσα καὶ ποτίζουν τὸ πράμα. Κάνουν καὶ μαντολοῖδι. Πιάνει ἓνας τὴ φρυγανίδα, τὸ σκουλήκι, τὴν κόβει μὲ τὰ δόντια του καὶ τὸ πρῶι ποὺ θά 'ναι νηστικὸς φτύνει στὸ στόμα τ' ἀναγκεμένου. Γερεύει. . .» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 191).

β') **ἀβασκαμός** (φταρμός, βάσκαμα, λάβωμα κ.ἄ.). Συμπτώματα καὶ θεραπεία. Π.χ. «ἂν τύχη καὶ πάθη τὸ κοπάδι ἀπ' ἀβασκαμό, ἀνάβουν ἀναποδοφωτιά. Ἀλλὰ πρέπει ν' ἀνάψη τὴ φωτιά ἓνας ποὺ νὰ 'χη τὸ ὄνομα Γιάννης. Κρατώντας αὐτὸς πρῦβολικὰ γυρίζει τὰ χέρια του πίσω στὶς πλάτες, πρῦβολάει ὥσπου ἀνάβει τὴν ἴσκα. . . Ἀφίνει ὕστερα τὴν ἴσκα καὶ γίνεται στάχτη.

Τὴ ρίχνει στὸ νερὸ καὶ ποτίζει τὸ κάθε ἀβασκαμένο πράμα» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 196).

Προφύλαξη ἀπὸ τὴ βασκανία. Στὴν Αἰτωλία «για νὰ μὴν παίρνουν ἀπὸ μάτι, βρίσκουν κουδούνι χωρὶς βρονταλίδι. Βάνουν μέσα ὑψωση παρμένη ἀπ' τὸν παπά, σπειράκι ἀρσενικὸ λιβάνι, σκόρδο μονογούλικο, τρία σιταρόσπειρα, λίγο μπαρούτι καὶ κομμάτι ρίζα ἀπὸ παλαμωνίδα. Ζουμπουλᾶνε τὸ κουδούνι, κλείνουν μέσα αὐτὰ τὰ ὀχτὼ εἶδη. Ὕστερα τὸ κρεμοῦνε στὸ καλύτερο ἀπ' τὰ πρόβατα» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 196).

γ') **ὄστραποβάρεμα**. Πρόληψη καὶ θεραπεία.

δ') **βοή** (τρέλλα, βούρα κ.ἄ.). Ἐνδείξεις καὶ θεραπεία. Στὴ Λῆμο τὰ πρόβατα καὶ πρὸ πάντων τὰ μικρὰ «τὰ πιάνει τρέλλα», δηλ. στέκονται συλλογισμένα, δὲν ἀκολουθοῦν τὰ ἄλλα, δὲν βόσκουν. Τότε παίρνουν λαμπάδες τοῦ Ἐπιταφίου καὶ τὰ καψαλίζουν στὸ κούτελο καὶ συνέρχονται (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 248-9).

ε') **χολή** (τσίρα, τσίλλα, κολιάντζα κ.ἄ.). Ἐνδείξεις (διάρροια) καὶ θεραπεία. Π.χ. στὴ Ρόδο «για νὰ θεραπευθοῦν τὰ ζῶα τὰ ποτίζουν ζουμὸν ἀπὸ ξινὰ «μούνουρα» (=μουῖρα) (Ἄ. Βρόντης, Λαογρ. 12, 1938-48, σ. 221).

ς') **κλαπάτσα**. Συμπτώματα καὶ θεραπεία. Στὴν περιοχὴ Ἀμαλιάδας «τὴν κλαπάτσα τὴν παθαίνουν ἀπὸ τὴν πολλὴ δροσιά. Κατ' αὐτὴν μικραὶ βδέλλαι κολλοῦν εἰς τὸ στόμα τοῦ ζώου. Τότε τὸ σῶμα γεμίζει νερό. Δίδουν εἰς τὸ ζῶον λάδι» (ΚΛ, χφ. 2172, σ. 50, 1954). Στὴ Μικρὴ Γότιστα τῆς Ἡπείρου «βάζουν προληπτικὰ στὸ ἄλατι τῶν ζώων θειάφι» (ΚΛ, χφ. 2031, σ. 54). Στὴ Λητὴ Θεσ/νίκης δὲν ἐγνώριζαν φάρμακα γιὰ τὴν θεραπεία τῆς. «Ἀπὸ τὰ συμπτώματα καταλάβαιναν τὴν ἀσθένεια καὶ τὰ ζῶα τὰ ἔσφαζαν» (ΚΛ, χφ. 1880, σ. 32-33, 1952). Στὸ Σχοινοχώρι Ἀργολίδας ἔλεγαν: «τὰ βρῆκε (τὰ ζῶα) ἢ βλογιά, φιάξε τὴν καρδάρρα, τὰ βρῆκε ἢ κλαμπάτσα, κάφ' τὴν τὴν καρδάρρα» (ΚΛ, χφ. 2135, σ. 64, 1954).

ζ') **εὐλογία** (βλογιά). Συμπτώματα τῆς ἀσθένειας καὶ σχετικὴ θεραπεία. Στὴν Κάτω Ὀρεινὴ Σερρῶν «τότε, τὰ παλιὰ τὰ χρόνια, κάνανε καθαριότητα καὶ παράχωμα σὲ ὅσα ψοφοῦσαν, γιὰ νὰ μὴ τὰ τρῶνε τὰ σκυλιά. Φωτιά δὲν δέχεται ἡ εὐλογία... Ἄν ἦσουν παντρεμένος, δὲν ἔπρεπε νὰ σμίξης μὲ τὴν γυναίκα σου. Οὔτε νὰ ξυριστῆς ὅσο καιρὸ εἶναι ἡ εὐλογία οὔτε νὰ ἀλλάξης» (ΚΛ, χφ. 2946, σ. 43, 1965). Στὴν Καλοσκοπὴ Παρσανίδας, «ἅμα ἔχουν βλογιά τὰ πρόβατα, πιστεύουν ὅτι ὁ τσοπάνης πρέπει 40 μέρες νὰ μὴν ἀλλάξη ροῦχα, ἢ νοικοκυρὰ νὰ μὴ ζεματίσῃ οὔτε μαλλιά, οὔτε ροῦχα, γιὰτὶ ἀλλιῶς θὰ ψοφήσουν ὄλα» (ΚΛ, χφ. 1488, σ. 46, 1928). Στὴ Λῆμο καὶ Ἡπειρο γιὰ νὰ θεραπεύσουν ἢ νὰ προφυλάξουν τὰ ζῶα ἀπὸ τὴν εὐλογία τὰ «μπολιάζουν», δηλ. παίρνουν ὄλη ἀπὸ τὸ ἄρρωστο ζῶο καὶ ἐμβολιάζουν τὰ ὑγιῆ (ΚΛ, χφ. 2031, σ. 4, 1953, χφ. 2143, σ. 244, 1954).

η') **παρμάρα** (κρατημάρα, πιάσιμο, πισοτάντανος, παρμὸς κ.ἄ.). Ἐνδεί-

ξεις και θεραπεία. Π.χ. στο Λαγανᾶ Ἀμαλιάδας «ὅταν τὸ πρόβατο κολλήσῃ παρμάρα, πιάνεται ἀπὸ τὰ πόδια του καὶ δὲν μπορεῖ νὰ περπατήσῃ. Πλύνουν τὰ πόδια του μὲ ἀλισίβα καὶ τὰ ποτίζουν ἀλισίβα» (ΚΛ, χφ. 2185, σ. 123, 1955). Στὴν Ἡπειρο «ἀλατίζουν μὲ παρμόγαλο νὰ τοὺς περάσῃ γρήγορα» (ΚΛ, χφ. 2031, σ. 54, 1953). Στὴν Αἰτωλία «παίρνουν ἀπ' τὸ κάθε πρόβατο τὸ ἴδιο τὸ γάλα του. Τ' ἀφίνουν πολλὰς μέρες στὸν ἥλιο καὶ ξηραίνεται. Τὸ τρίβουν, τὸ κάνουν σκόνη. Τὰ ταΐζουν ἀπ' αὐτὴ τὴ σκόνη καὶ γιατρεύονται. Ἡ τὰ ταΐζουν πέστροφα ἢ παρμόχορτο ποὺ ἡ ρίζα του μοιάζει σὰν τοῦ καμπρολάχανου» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 192).

θ') **βήχας** (πρέγκα, σακαῆ κ.ἄ.). Ἐνδείξεις καὶ θεραπεία. Στὴν περιοχὴ Ἀμαλιάδας ὅταν βήχουν τὰ ζῶα, τὰ ἀχνίζουν μὲ βρασμένο εὐκάλυπτο καὶ τὰ ἀλείφουν μὲ χοιρινὸ ξύγκι, ποὺ λέγεται βασιλικὸ (ΚΛ, χφ. 2185, σ. 125, 1955) ἢ βράζουν βρώμη μὲ κρασί καὶ ὅπως εἶναι ζεστά, τὰ δίδουν στὸ ζῶο νὰ φάῃ (ΚΛ, χφ. 2172, σ. 50-51, 1963). Στὴ Στενὴ Χαλκίδας ὅταν τὰ ζῶα βήχουν, τὰ ταΐζουν καλαμόφυλλα (ΚΛ, χφ. 1891, σ. 39, 1953).

ι') **φ'σούνα**. Ἐνδείξεις καὶ θεραπεία. Στὴν Αἰτωλία ὅταν μυξιάζουν τὰ ζῶα καὶ βουλώνουν τὰ ρουθούνια «φυσοῦν ξύδι μέσα στὰ ρουθούνια τους καὶ τὰ γιατρεύουν. Ἄν δὲν φροντίσῃ ὁ τσοπάνης νὰ γιατρέψῃ τὰ φσουνιασμένα πρόβατα, βαστάει κι ἓνα χρόνο μπορεῖ νὰ πῆς ἢ ἀστένεια. Τὰ ποτίζουν καὶ βρασμένο τρίμερο ἀπ' τὶς μύτες» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 192-3).

ια') **μαστίτιδα** (μασταράς). Ἐνδείξεις καὶ θεραπεία. Π.χ. στὸ Σχοινοχώρι Ἀργολίδας παίρνουν αἶμα ἀπὸ τοὺς μαστοὺς καὶ τοὺς ἀλείφουν μὲ χοιρινὸ λίπος (ΚΛ, χφ. 2135, σ. 64, 1954), ἐνῶ στὴν περιοχὴ Ἀμαλιάδας «βάζουν στὰ μαστάρια ἄμμο κρύον» (ΚΛ, χφ. 2185, σ. 123, 1955). Στὴν Ἡπειρο καυτηριάζουν τὸ μαστὸ μὲ σκόρδο καὶ μπαρούτι (ΚΛ, χφ. 2031, σ. 55, 1953).

ιβ') **ματόπονος** (δραγγομάρα, γκαβωμάρα, ἀσπρομάτιασμα, τσίμπλα, κ.ἄ.). Ἐνδείξεις καὶ θεραπεία. Π.χ. ἡ γκαβωμάρα στὸ Σούλι θεωρεῖται ἀγιάτρευτη (ΚΛ, χφ. 976, σ. 462). Στὴ Θήρα «ὅταν τὰ πιάσουν τὰ μάτια ντως, ξύνουν τῆς σουπιᾶς τὸ κόκκαλο καὶ τοῦ ρίχνουν στὰ μάτια ἀπ' αὐτὴ τὴ σκόνη» (ΚΛ, χφ. 2081, σ. 121, 1954). Στὴν Ἀμοργὸ ρίχνουν μέσα στὰ μάτια γλυκὸ κρασί ἢ κοπανίζουν φύλλα τῆς ἀγριλιᾶς καὶ ρίχνουν μέσα στὸ μάτι τὸ ζουμί (ΚΛ, χφ. 1953, σ. 193, 1953). Στὴν περιοχὴ Ἀργολίδας ὅταν πάθουν τὰ μάτια τοῦ ζώου, γυρίζουν τὸ ἐπάνω βλέφαρο ἀνάποδα καὶ μὲ ἓνα πανὶ ποὺ ἔχει ψιλὸ ἀλάτι καὶ λάδι τὸ τρίβουν δυνατὰ (ΚΛ, χφ. 2135, σ. 65, 1954). Στὴ Μ. Γότιστα Ἡπείρου «ὅταν κἀνὴ στὰ μάτια (τὸ ζῶο), βγάζει κοκκαλάκια στὰ βλέφαρα σὰν μισὴ ἄγκυρα. Γυρίζουν τὰ βλέφαρα, κάνουν ἐγχείρηση καὶ βγάζουν τὰ κοκκαλάκια» (ΚΛ, χφ. 2031, σ. 55).

ιγ') **ψώρα**. Θεραπεία. Στὶς περισσότερες περιοχὲς τῆς Ἑλλάδος θεραπεύεται μὲ τὴν ἐπάλειψη τοῦ ζώου μὲ πετρέλαιο καὶ θειάφι. Στὴ Λῆμο «ἔβραζαν κατράμι μὲ θειάφι καὶ λίγο λάδι καὶ ἄλειψαν τὰ ψωριασμένα πρόβατα καὶ γίδια»

(ΚΛ, χφ. 2143, σ. 241-2, 1954), ἐνῶ στήν Αἰτωλία «φαίνουν στή φωτιά τρεῖς χελῶνες ὥσπου νά γίνουν στάχτη. Ἀνακατεύουν τή στάχτη μὲ ἀλάτι, τή διανέμουν σέ τρία μερίδια καί ταΐζουν τὰ πράματα τρεῖς χασοπέφτες (δ-ταν σώνεται τὸ φεγγάρι ἡμέρα Πέφτη. . .). Ἄλλοι βράζουν σέ νερὸ καπνὸ καί πρατοσκάρφη, τὰ πλένουν καί θεραπεύονται» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 195).

ιδ') **ἡσκιος** (ἡσκιωμα, κωλοπάνης, ντιβέτσικας, εἶδ'λο, λιαράκης κ.ἄ.). Στὴν Καλοσκοπή Παρνασσίδας τὸ στοιχειὸ ὁ «λιαράκης» φαίνεται μὲ μορφές διαφόρων ζώων, «οὐρλιέται καί βατεύει τὰ πρόβατα, τὰ ὁποῖα ἀφοῦ μαυρίσουν στὸ πίσω μέρος, ψοφοῦν» (ΚΛ, χφ. 1488, σ. 46, 1928). Στὴν Αἰτωλία τὸ ἡσκιωμα εἶναι ὁ «φόβος καί τρόμος τῶν τσοπάνηδων. Φάρμακα κι ἂν τὰ μεταχειριστῆς, τίποτα δὲν κάνουν. Μὲ τὰ μαντολοῖδια πολεμοῦν. . . Ἀνάβουν φωτιές καί καῖνε παλιοτσάρουχα στήν ἄκρη ἀπ' τὴ στάνη τὴ νύχτα. Ψέλνουν κι ἀγιασμούς. . . Βγάζουν τὰ κουδούνια ἀπ' ὅλα τὰ πρόβατα» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 194).

ιε') **ψουρουμύτα, σπειρί** κ.ἄ. Ἐνδείξεις (σπειριά) καί θεραπεία (ἀλοιφή μὲ θειάφι;)

ις') **βροντότριχα** (ἀλαφοτρίχιασμα, βροντοτρίχιασμα κ.ἄ.). Στὰ Βούρβουρα Κυνουρίας πιστεύουν ὅτι «εἶναι στὸ πλεμόνι καί γίνεται ἀπὸ τὸν κουρνιαχτό». Ἄλλοῦ πιστεύεται ὅτι «προέρχεται, ὅταν τρῶνε τὰ ζῶα ἄβρεχο κλαρὶ ἐπὶ πολὺν καιρό». Θεραπεία.

ιζ') Ἄλλες ἀσθένειες τῶν αἰγοπροβάτων (βλάσους [φθίση], σιάπι [συνάχι], φιάγκωμα κλπ.). Γιὰ τὶς ἀσθένειες τῶν ζώων βλ. καί Γ. Α. Μέγας, ΖΕΛ 2, σ. 116-118.

9. Ποιμενικὰ μουσικὰ ὄργανα :

α') **φλογέρα** (θιαμπόλι, καλάμι, τζαμάρα, σφυρίχτρα κ.ἄ.). Ὑλικὰ κατασκευῆς (ἀπὸ καλάμι, ξύλο, μπροῦντζο ἢ σίδερο, κόκκαλο, πλαστικὸ κ.ἄ.). Σχήμα καί μέγεθος.

Εἶναι μονοκόματη ἢ ἀποτελεῖται ἀπὸ τμήματα καί πόσα; Τρόπος κατασκευῆς (λεπτομερὴς περιγραφή). Π.χ. «εἰδικὴ προετοιμασία ἀπαιτεῖ ἡ κοκκάλινη φλογέρα, ποὺ φτιάχνεται ἀπὸ τὸ μεσαῖο κόκκαλο φτερούγας ἀετοῦ ἢ ἄλλου ἀρπαχτικοῦ πουλιοῦ (ὄρνιου). Ἀφοῦ μαδῆσουν τὴ φτερούγα, θάβουν τὸ κόκκαλο στὸ χῶμα, γιὰ νὰ καθαρῖση ἀπὸ τὸ κρέας καί τὸ μεδούλι. Μετὰ τὸ πᾶνε στήν ἐκκλησία, ὅπου καί τὸ ἀφήνουν πολλὲς ἡμέρες γιὰ νὰ λειτουργηθῆ. Τὸ ὄρνιο εἶναι τοῦ διαβόλου, ἄτιμο, καί πρέπει νὰ ἐξαγνιστῆ. Τέλος ἀνοίγουν τὶς τρύπες, τὸ τρίβουν μὲ στάχτη γιὰ νὰ γίνῃ λεῖο, ἢ καί τὸ βράζουν μὲ στάχτη γιὰ ν' ἀσπρίση, καί τὸ στολίζουν, ἂν θέλουν, μὲ διάφορα σχέδια» (Φ. Ἀνωγειανάκης, Ἑλλην. λαϊκὰ μουσικὰ ὄργανα, Ἀθήνα 1976, σ. 148). Τρόπος ποὺ παίζεται.

Ποῦ τὴν τοποθετεῖ ὁ βοσκός, ὅταν δὲν τὴν παίζη; (στὸ σελάχι, στὸ δισάκκι κ.ά.). Τρόποι καθαρισμοῦ καὶ συντηρήσεώς της. Π.χ. «ὅταν δὲν παίζεται, χώνουν μέσα στὸ κυλινδρικό ἠχεῖο της μιὰ λεπτὴ βέργα. «Ἔτσι εἶναι γεμάτη», λένε, καὶ δὲν πάει νὰ πέση χάμω». Μὲ τὴν ἴδια αὐτὴ βέργα, μὲ λίγο μαλλὶ λαδωμένο στὸ ἓνα ἄκρο, καθαρίζουν τὴν ἐσωτερικὴ ἐπιφάνεια τῆς τζαμάρας. Τὸ λάδωμα αὐτὸ κρατᾶει ἐπίσης μαλακὸ τὸ ξύλο καὶ δὲν τὸ ἀφίνει νὰ ραγίσῃ».

β') **σουραύλι** (σουβριάλι, πιδαύλι, φιαμπόλι, ζουρνάς, μακροφλογέρα κ.ά.). Ὀνοματολογία μερῶν: γλωσσίδι (φελλός, σοῦρος, μπεῖρος, πιπίνι, ψύχα κ.ά.), ἀνεμολόγος (σουραυλότρυπα, χελιδόνι, αὐλάκι, φονιάς κ.ά.).

Ἐτικὰ κατασκευῆς (ἀπὸ καλάμι, ξύλο κ.ά.). Σχῆμα καὶ μέγεθος. Τρόπος κατασκευῆς (λεπτομερῆς περιγραφή). Διακόσμηση. Ποιὸς τὸ κατασκευάζει; (εἰδικὸς τεχνίτης ἢ ὁ ἴδιος ὁ βοσκός;) Τρόπος ποῦ παίζεται. Οἱ βοσκοὶ προτιμοῦν τὸ σουραύλι ἀπὸ τὴ φλογέρα καὶ γιατί;

γ') **μαντούρα** (παντούρα, μπαντούρα). Ἐτικὰ κατασκευῆς (συνήθως καλάμι). Σχῆμα καὶ μέγεθος. Εἶναι μονοκόμματη ἢ ὄχι; Τρόπος κατασκευῆς (λεπτομερῆς περιγραφή). Διακόσμηση. Τρόπος ποῦ παίζεται.

δ') **ἄσκαυλος** (τσαμπούνα, γκάντα, ἄσκομαντούρα κ.ά.). Ἐτικὰ κατασκευῆς (ἄσκος-δέρμα ἀρνιοῦ, κατσικιοῦ καὶ καλάμι). Σχῆμα. Τρόπος κατασκευῆς (λεπτομερῆς περιγραφή). Τρόπος ποῦ παίζεται.

ε') **ἄλλα μουσικὰ ὄργανα** ποῦ δὲν ἀναφέρονται ἐδῶ (πρόχειρα ἀπὸ φύλλα ἐλιάς κ.ά.).

10. Ραβδί τοῦ βοσκοῦ (ἀγκλίτσα, κατσούνα, μαγκούρα, ράβδα, τζουμάκα, τσομπανίκα κ.ά. (εἰκ. 96)). Σχῆμα καὶ μέγεθος. Ἐτικὰ ποῦ χρησιμοποιοῦνται. «Τὴ γκλίτσα τὴ φκειάνουνε ἀπὸ ξύλο ἀγριλιάς, ἀγκουρτσιᾶς, ρεικιοῦ, φιλικιοῦ, κουμαριᾶς ἢ κρανιάς» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 202). «Στὰ μέρη τῆς περιοχῆς τοῦ Σουλίου στὸ ἐπάνω μέρος τῆς γκλίτσας βάζουν σιδερένια ἀγκούτσα. Τὴν ἔχουν σιδερένια, γιὰ νὰ εἶναι δυνατὴ νὰ μποροῦν νὰ κρατήσουν ἓνα γίδι, καθὼς τὸ πιάνουν ἀπὸ τὸ πόδι» (ΚΛ, χφ. 976, σ. 464).

Τρόπος κατασκευῆς. «Ἡ μαγκούρα τῆς γκλίτσας δὲ χρειάζεται καὶ καμιὰ σπουδαία τέχνη γιὰ νὰ γίνῃ. Σιάζουν τὰ ρόζια τοῦ ξύλου, βγάζουν τὴ φλούδα, τὴν ξύνουν γιὰ νὰ πάρῃ λοῦστρο μὲ τὸ κοπίδι κ' εἶναι ἔτοιμη. Τὸ ξύλο ποῦ τὴ φκειάνουν πρέπει νὰ εἶναι ὀλόισιο... Ἡ γκλίτσα εἶναι ἄλλο, χρειάζεται τέχνη γιὰ νὰ γίνῃ. Αὐτὴ εἶναι τὸ κεφάλι τῆς μαγκούρας... Λογιῶν λογιῶν φόρμες ἀπ' ἀγκλίτσες βγάνουν τὰ χέρια τῶν πελεκάνων τσοπάνηδων» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 18, 19).

Διακοσμητικὰ θέματα (φίδια, πουλιά, ζῶα, ἄνθρωποι κ.ά.). Λεπτομερῆς περιγραφή.

Τί συμβολίζει ἢ «γκλίτσα» γιὰ τὸ βοσκό; Δημῶδεις ἐκφράσεις σχετικὲς

μέ τη γκλίτσα (π.χ. «ἀπό μιὰ ἀγκλίτσα κρέμουμαι», «πῆρα τὴν ἀγκλίτσα», «κρεμάστηκα στὴν ἀγκλίτσα» κ.ἄ.).

Χρησιμότητα τῆς γκλίτσας. Παράδειγμα: «Μ' αὐτὴ θὰ βαρέσῃ σκυλὶ ὁ τσοπάνης, ἂν ριχτῆ νὰ τὸν φάγη, θὰ χτυπήσῃ ἀπάνω σ' ἀγριόπετρες, θὰ τὴ βάλῃ στὸν ὦμο καὶ κρατώντας τὴν ἀπ' τὶς ἄκρες θὰ κατεβαίῃ τὶς πλαγιές... Κάποτε θὰ τοῦ χρειασθῆ καὶ γιὰ ὄπλο» (ΚΛ, χφ. 474, σ. 141). «Μ' αὐτὴ πιάνει ὁ τσομπάνος τὰ πρόβατα καὶ βαρεῖ καὶ τὸ σκύλο» (ΚΛ, χφ. 2277Β', σ. 9, Σαμονίβα Σουλίου, 1958). Μετὰ τὸ θάνατο τοῦ βοσκοῦ ἡ γκλίτσα φυλάγεται στὴ στάνη, παραδίδεται σὲ ἄλλο βοσκό; Τί ἐνδεχομένως συμβολίζει ἡ ἐνέργεια αὐτῆ; Διάφορα ἐργαλεῖα καὶ μέσα (εἰκ. 97).

11. Τὸ κοπάδι (ἔχνη, κοπή, νομή, ὄρδη, κουράδι κ.ἄ.). Κοπάδι ἀρνιῶν (ἀρνοκοπή κ.ἄ.), ζυγουριῶν (ζ'γουροκοπή κ.ἄ.), κριῶν (κριαροκοπή κ.ἄ.), τράγων (τραουκουπή κ.ἄ.), τσαγκάδων (τσαγκαδοκόπαδο κ.ἄ.), γαλαριῶν (γαλαροκοπή, γαλαροκόπαδο κ.ἄ.).

12. Ὄνομασίες τῶν ζώων:

α') Ἀπὸ τὴν ἡλικία: 1. **προβάτων**: ἀρνὶ (ἀρνικό, ἀρνόθηλο, ἀρνός, ἀρνούδι, βυζασταρά, κοπάρι, κουζί, ὄψιμαρνι, προβυζιαστό, πρωιμάρι), ζυγούρι, ἀρνάδα (μάρωπο, μιλιόρα, μπρουντζί, τουκλί, τσερούλι κ.ἄ.), δευτέρι, τριτάρι, ἀπὸ δυὸ ψαλίδια, ἀπὸ τρία ψαλίδια, παλιομάρωπη, παλιό, δευτεροπάλαιο (ἔξι χρόνων), τριπάλαιο (ἑπτὰ χρόνων).

2. **γιδιῶν**: ἀπογαλακτιζόμενα (ἀποβύζι, βετούλι, κακορίφι, κ.ἄ.), ἐνὸς χρόνου (βετούλα, ἐγκαιρότραγος, ρίφι, κατσίκι-άδα, μοσκούλα κ.ἄ.), ἐνὸς-δύο χρόνων (αἶγια, βεργάδι, βετούλι, ριφόγα, χίμαιρα-ίδα κ.ἄ.), δύο χρόνων (βεργάδι, βετούλα, δευτάρι, διβολόζουλο, ριφάδα, μιλιόρα, στειροπούλι, στρουμπούλι κ.ἄ.), δύο-τριῶν χρόνων (γκαίρι, δευτέρι κ.ἄ.), τριῶν χρόνων (τριτάρι κ.ἄ.), ἀπροσδιόριστης ἡλικίας (γουλακούδι, κατσικά κ.ἄ.).

β') Ἀπὸ τὸ γάλα: 1. **προβάτων** (ἀργούδελο, γαλακιάρα, -ικο, γαλάρι, γαλαρομιλιόρα, γαλοῦσα, γαλατερή, ἔγγαλο, ὄψιμόγα, τσαγκάδα, χασογάλικο κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (ἄγαλη, γαλάρα, γαλαχτερή, γαλούχα, ἔγγαλη, ἔγγαλομάρωπο, καλόγαλη, στερφογαλιά, τσαγκάδα, μασταροκρατήτρια, πρωτόγαλη κ.ἄ.).

γ') Ἀπὸ τὶς γεννήσεις: 1. **προβάτων** (ἀπὸ ἓν' ἀρνί, δυὸ ἀρνιά κλπ., ὄψιμόγεννη, πορνάρι, πρωτάρα, πρωτόγεννη, στειροπούλλα, τριτάρα, τριτόγεννη, κ.ἄ.) 2. **γιδιῶν** (ἄγεννη, ἀπόριφη, γεννημένη, διπλάρα, μουσκουλόγεννα, σημαδεμένη κ.ἄ.).

δ') Ἀπὸ τὰ ἐνώτια: 1. **προβάτων** (σκουλαρικάτο, μαρτζελάτο, κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (κατωσαγονάτη, λουλούδα, μηλιγγουλαδάτη, σκολαριγγάτη κ.ἄ.).

ε') Ἀπὸ τὰ μαλλιά: 1. **προβάτων** (ἀδρότριχα, κατσαρομαλλούσα, μαλλάτο, μακρομάλλης, ρούντα, σκουλλάτη, τσιβή κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (βρακάτη, ζάροκα, τσαμαδή, τριχάτη κ.ἄ.).

ζ') Ἀπὸ τὰ κέρατα: 1. **προβάτων** (ἀμπάδικο, βαβούλα, κερατσούλα, κερούλα, κουρούτα, κούτρουλη, πισωκέρα, σιοῦτο κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (ἀπλοκέρα, λαμπαδοκέρα, μονοκέρα, ὀρθοκέρα, σιούτα, στεφανοκέρατο, στριφτοκέρα, τριοκέρα κ.ἄ.).

ζ') Ἀπὸ τὸ κεφάλι (ἀστεράτο, μπούτσικο κ.ἄ.).

η') Ἀπὸ τὰ κουδούνια (κουδουνιάρια, κουδούνω κ.ἄ.).

θ') Ἀπὸ τοὺς μαστούς: 1. **προβάτων** (ἀρμπαλοβύζα, καλαμοβύζα, μονοβύζα, τσιμπροβύζα κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (βυζάτη, διχαλοβύζα, καλάρμεγνη, κοντοβύζα, ντανταλοβύζα, στριφορόγα κ.ἄ.).

ι') Ἀπὸ τὴν οὐρά: 1. **προβάτων** (ἀσπρονόρα, κολοβό, κουντούρης, -ικο, μακρονούρα, πλατνονούρα κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (καντελοράδικο, κολοβή, φουντοράδα, φλαμπούρω, στραβουράδα κ.ἄ.).

ια') Ἀπὸ τὴ μύτη καὶ τὰ μάτια (φυρομάτα, ἀσπρομάτα, ἀσπροχείλα, φαρομούρω, καφαλομούρα, τσιμπίδω κ.ἄ.).

ιβ') Ἀπὸ τὴ στειρότητα: 1. **προβάτων** (ἄβγια, ἀργοπρόβατο, ζυγούρι, μαρμάρα, στειράρι, στέρφα, -άρι, στερφοπροβατίνα κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (ἄβγια, ἄγεννο, ἀλίτσαγη, ἄτροφη, μαρμάρα, στερφόγίδα, στερφοκάλεσα, χιμαίρι κ.ἄ.).

ιγ') Ἀπὸ τὰ αὐτιά: 1. **προβάτων** (βάτσα, κοντσάφτα, κοντσοιλό, κοψάφτης, τσιούλα, τσούπρα κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (ἀσπράφτα, βαβούλα, καρλάφτικο, κοψάφτα, μαλτέζα, μπρούτσικο, ντζιλιάφτι, ξουράφτικο, τσίπα, τσούλα κ.ἄ.).

ιδ') Ἀπὸ τὸ χρῶμα (ἀράπω, ἀσπροκάνοντα, βάκρο, δαφνό, κάλεσα, κανούτα, κόρμπα, κόκκια, μαῦρο, λάγιο, λιάρο, μπάλια, μπέλα, σίβα, χελιό, ψαρό, ρούσα, παρδάλα κ.ἄ.).

ιε') **Γιὰ διαφόρους λόγους:** 1. **προβάτων** (ζουκουμέσιο, καραγκούνα, τσέφαλη, μουρτάρα, χάρη, χιώτισσες, κ.ἄ.), 2. **γιδιῶν** (ἀγρίμι, ἀλόγα, βεργή, κακόσειρη, λαγώπα, πονηρή, μόρφω, στολίδω, τσαγκάδα, φαλαρή, μαλτέζες, κ.ἄ.).

13. Σημάδια (χαράη, σαμιά, σφραγίδα κ.ἄ.). **Εἶδη σημαδιῶν** (κουτσαύτι, φούρκα, κλειδί, τρύπα, νεθέρι, σφάχτρια, πόρτα, πιρούνη, κόκα κ.ἄ.). Μήπως γίνεται σημάδεμα τῶν αἰγοπροβάτων στὴ ράχη, στὰ μαλλιά κ.ἄ.; Ὑπάρχουν φυσικὰ σημάδια; Π.χ. πολλοὶ «φροντίζουν ν' ἀποχτοῦν γίδια μὲ φυσικὰ σημάδια. Καὶ τὸ πετυχαίνουν. Στὸ νταμάρι εἶναι ἡ ἐπιτυχία. Θέλουν νὰ ἔχουν γίδια μαῦρα, ἀφίνουν τὶς γίδες καὶ μαρκαλιόνται μὲ μαῦρο τραγί. Τὰ θέλουν ἄσπρα, μὲ ἄσπρο...» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 71).

Γιὰ ποῖο λόγο σημαδεύουν οἱ βοσκοὶ τὰ αἰγοπρόβατα; (γιὰ νὰ ξεχωρίζουν τὰ ζῶα ἐνὸς κοπαδιοῦ ἀπὸ τὰ ἄλλα; γιὰ νὰ ξεχωρίζουν μέσα στὸ κοπάδι τὰ ζῶα ποὺ προορίζονται γιὰ σφαγή; κ.ἄ.)

Πότε γίνεται τὸ σημάδεμα; Στὴ Ρούμελη «σημαδεύουν τὰ πρόβατα μόλις γεννιόνται» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 70). Στὴν Κῶ «κάθε χρόνο, τὶς πρῶτες ἡμέρες τοῦ Μάρτη, τότε ποὺ ἔποκόβουν τὰ μικρὰ ἀπὸ τὶς μάνες τους,

σφραγίζουν και τὰ νέα ἀρνιά και ρίφια, ὅσα θὰ μείνουν στὸ κοπάδι» (Καραναστάσης, Ποιμενικά Κω, 1956, σ. 51). Κάθε βοσκὸς ἔχει ἰδιαίτερο σημάδι γιὰ τὰ ζῶα τοῦ κοπαδιοῦ του; Ἐπιτρέπεται ἡ μίμηση ἢ οἰκειοποίηση σημαδιοῦ ἄλλου κοπαδιοῦ; Εἶναι δυνατὸ νὰ παρατηρηθῇ μίμηση σημαδιῶν ἄλλου κοπαδιοῦ και γιὰ ποιὸς λόγους; (γιὰ τὴν κλοπὴ ξένων ζώων κ.ἄ.). Τὰ σημάδια τοῦ κοπαδιοῦ μήπως μεταβιβάζονται κληρονομικά; Σὲ ποιά σημεία τοῦ σώματος τοῦ ζώου γίνεται τὸ σημάδεμα; (στὰ αὐτιά, στὴ ράχη, στὰ μαλλιά κ.ἄ.).

14. Κουδούνια (ἀργυροκούδουνο, γαλαροκούδουνο, καμπανίτσα, κουδούνα, κυπρί, -έλι, λέρι, -άκι, μπουζούκα, σκλαβέρι, τροκάνι, τσοκάνι, χαρχάλα κ.ἄ.). Περιγραφή και σχῆμα κάθε εἴδους κουδουνιοῦ. Γιὰ ποιά ζῶα προορίζεται κάθε εἶδος κουδουνιοῦ; Π.χ. «τὶς μπουμποῦνες τὶς χρησιμοποιοῦν γιὰ τὰ πρόβατα και σπανιώτερα γιὰ τὰ γίδια. Ἄλλὰ ἐλάχιστες χρησιμοποιοῦν και μόνον σὲ γκιουσέμια (=κεσέμια). Τὶς κρεμοῦν γιατί εἶναι βαρεῖες και θέλουν ἄξια ζωντανά. Στὰ πρόβατα δὲν κρεμοῦν ποτὲ κλάπες» (ΚΛ, χφ. 1541, σ. 12, Στρόπωνες Εὐβοίας, 1931). «Τὸ σκλαβέρι, μέγας κώδων, τίθεται εἰς τὸν τράχηλον τῶν ἀτακτοτέρων ζώων πρὸς σωφρονισμόν» (ΚΛ, χφ. 895, σ. 635, Κρήτη).

Λαιμαριά (κουλλούρα, στεφάνι, κουδουνιά, ζώστρα, λαιμοδέτης, κόθρα, σιδέρωμα, σκλαβέρωμα, κλειδί κ.ἄ.). Ἀπὸ τί κατασκευάζεται; (ἀπὸ ξύλο, ἀπὸ μέταλλο κ.ἄ.). Τρόπος κατασκευῆς. Π.χ. «κόβουν και πελεκοῦν ἀπὸ βασταγερὸ ξύλο τὴν κουλούρα, μιὰ λεπτὴ σανιδίτσα, πὺ νὰ λυγάη. Στὴ μέση ἀνοίγουνε τρυπίτσα. Σ' αὐτὴ μέσα περνοῦν τὸ βαστάκι τοῦ κουδουνιοῦ... Γιὰ νὰ βασταχτῇ τὸ κουδούνι ἀπ' τὸ στεφάνι χρειάζεται πρῶτα τὴν κλάπα, ὕστερα τὴν ἀβδέλλα και πιὸ πάνω τὴν ψαλίδα» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 39, Αἰτωλία).

Ποιοὶ κατασκευάζουν τὰ κουδούνια (ντόπιοι ἢ ξένοι); Πῶς τὰ κατασκευάζουν; (βλ. και Κωδωνοποιῖα). Μήπως τὰ ἀγοράζουν οἱ βοσκοὶ ἀπὸ ἄλλοῦ και ἀπὸ ποῦ; Παραδείγματα: Στὴν Ἀράχοβα «τὰ κουδούνια τὰ κάνουν παραγγελία στὰ Σάλωνα» (ΚΛ, χφ. 1153Α, σ. 1332, 1938). «Τὰ κουδούνια τὰ φκειάνουν κουδουνάδες πὺ τοὺς βρίσκεις στὸ Μεσολόγγι, στὸ Βραχώρι, στὸ Καρπενήσι, στὸν Ἐπαχτο. Ἄλλὰ ἡ μάνα τῶν κουδουნიῶν εἶναι τὰ Σάλωνα μὲ τὰ πολλὰ ἐργαστήρια» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 76). Μήπως τὰ προμηθεύονται ἀπὸ παζάρια και ποῦ γίνονται αὐτά; Π.χ. «οἱ Σαλωνίτες οἱ κουδουνάδες γιομίζουν ὅλην τὴν Ρούμελη μὲ τὰ κουδούνια πὺ βγάνουν ἀπ' τὰ χέρια τους. Τὰ φέρνουν στὰ παζάρια, τὰ πουλᾶνε σ' ἄλλουνοὺς ἐμπόρους. Τοῦτοι γιομίζουν χῶρες και χωριά» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 76).

Χρησιμότητα τῶν κουδουნიῶν γιὰ τὸ κοπάδι. Π.χ. στὴν Κω «...στὰ σπορικά, τράγους και κριοὺς, κρεμᾶνε τὰ κουδούνια, γιὰ νὰ δείξουν τὸ μεγαλεῖο τους... Γιὰ τὸν ἴδιο λόγο φορᾶνε κουδούνια και στὰ δυναμωμένα ζῶα... Πολλὲς φορές, ἐνῶ ἡ βαρούμενη κατσίκα ἢ προβάτα ἔχει γεννήσει, οἱ πιστικοὶ δὲν τὸ ὑποψιάζουν... Δὲν ἔμποροῦν ὅμως νὰ ξεφύγουν και ἀπὸ τὸν προδότη

ἦχο τοῦ κουδουνιοῦ...» (Καραναστάσης, Ποιμενικά Κῶ, 1956, σ. 53-54).

Ἐπιλογή τῶν κουδουνιῶν ἀπὸ τὸν βοσκό. «Ὁ τσοπάνης ποῦ θὰ θελήσῃ νὰ ἀρματώσῃ τὸ κοπάδι του, δηλ. νὰ διαλέξῃ καὶ νὰ συνταιριάξῃ τὰ κουδούνια τοῦ κοπαδιοῦ του, πρέπει νὰ ἔχῃ τὴν ἴδια εὐαίσθητη ἀκοή ὅπως καὶ ὁ τεχνίτης-κουδουνᾶς ποῦ σκαλιάζει κουδούνια» (Φ. Ἀνωγειανάκης, Ἑλληνικά λαϊκὰ μουσικὰ ὄργανα, 1976, σ. 64). Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται τὸ καλὸ ἀρμάτωμα τοῦ κοπαδιοῦ; Ἀπὸ τὴν ἱκανότητα τοῦ βοσκοῦ νὰ διαλέγῃ καὶ νὰ συνταιριάξῃ τοὺς ἦχους τῶν κουδουνιῶν; Ἀπὸ τὴν οἰκονομικὴ του κατάστασι; Ἀπὸ τοὺς τεχνίτες; Κάθε κοπάδι εἶχε διαφορετικὸ ἦχο κουδουνιῶν; «Κουδουνώνονται ὅλα τὰ ζῶα ἢ ἓνα ποσοστό; (1:2, 1:3, 1:5 κλπ.) Διαδικασία διαλέγματος τῶν κουδουνιῶν. Γιὰ νὰ εἶναι βέβαιος ὁ βοσκὸς ὅτι τὰ κουδούνια ἤχοῦν καλά: α') Ἀκούει τὰ κουδούνια, χτυπώντας τα σιγά, κοντὰ στ' αὐτί του. Ἡ χαμηλώνοντάς τα, σὲ τόση ἀπόστασι ἀπὸ τὸ ἔδαφος ὅση θὰ εἶχαν ἂν ἦταν κρεμασμένα ἀπ' τὸ λαιμὸ τοῦ ζώου. β') Τ' ἀκούει ἀπὸ μακριά, ἀπὸ δέκα, εἴκοσι ἢ καὶ περισσότερα μέτρα, γιὰ νὰ δῆ ἂν ἤχοῦν τὸ ἴδιο. γ') Τὰ ξαναδοκιμάζει, ἀφοῦ πρῶτα τὰ βρέξει, γιὰ νὰ βεβαιωθῆ ὅτι θὰ ἤχοῦν τὸ ἴδιο καὶ στὴ βροχή. δ') Ἀκουμπᾷ ἑλαφρὰ ἓνα μυτερὸ ἀντικείμενο, π.χ. ἓνα καρφί, στὴν ἐξωτερικὴ ἐπιφάνεια ἑνὸς κύπρου ποῦ ἤχεῖ. Ἄν δὲν σταματήσῃ νὰ ἤχῃ, ἀλλὰ ἀπλῶς ἀλλοιωθῆ ἢ ὀξύτῃ καὶ ἢ ποιότητά τοῦ ἤχου του, ὁ κύπρος αὐτὸς δὲν εἶναι καλὰ φτιαγμένος καὶ δὲν τὸν ἀγοράζει» κλπ. Φ. Ἀνωγειανάκης, Ἑλληνικά λαϊκὰ μουσικὰ ὄργανα, 1976, σ. 77).

Ἀφαιροῦν κάποτε οἱ βοσκοὶ τὰ κουδούνια ἀπὸ τὸ κοπάδι; Παράδειγμα: Στὴν περιοχὴ Παραμυθιάς «τὴ Μ. Πέμπτη ἀφαιροῦν ὅλα τὰ κουδούνια ἀπὸ τὸ κοπάδι. Τὸ Πάσχα τὰ δίνουν στὸν παπὰ νὰ τὰ εὐλογήσῃ καὶ τὰ ξαναφοροῦν τὰ ζῶα» (Κλ, χφ. 3000, σ. 70, 1966).

15. Ὀργανα καὶ σκευὴ τῆς στάνης καὶ τῆς τυροκομίας. Νὰ παρατεθῆ σχεδιάγραμμα κάθε δοχείου: α') **δοχεῖο γιὰ τὸ ἄρμεγμα** (ἀρμεγός, ἀμούρκι, ἀρμεγάρι, βεδούρα, γαλομέτρα, γαλευτήρι, καβάκι, καρδάρα, κουμπλίτσα, κούτουλας, μπούτενα, μπονιότα, μπακράτσα, σιγλάκι, τσαπρὶ κ.ἄ.) (εἰκ. 98, 98α, 99, 100, 101). Σχῆμα καὶ μέγεθος. Χωρητικότητα. Εἶναι ξύλινο ἢ μεταλλικό; Ποῦ τοποθετεῖται; Μήπως χρησιμεύει καὶ γιὰ τὴ μέτρησι τοῦ γάλακτος;

β') **καζάνι** (χαρανί, κακάβα, λαβέτζι κ.ἄ.) (εἰκ. 102, 103), ὅπου βράζουν τὸ γάλα. Εἶναι μεταλλικὸ ἢ πήλινο;

γ') **γαλατοπηλίνα** (πηλίνα, λεκάνη, τζιανάκα) βάθους τεσσάρων ἢ πέντε δακτύλων μὲ μεγάλο ἄνοιγμα, γιὰ νὰ ἀπλώνῃ τὸ γάλα καὶ νὰ κἀνῃ περισσότερο καϊμάκι.

δ') **γιαουρτολαήνα** (καπακλί, καδί, διαουρτολόγος κ.ἄ.). Σχῆμα, μέγεθος. Χρήσιμη (γιὰ τὸ πήξιμο τοῦ γιαουρτιοῦ).

ε') **τυροβόλι** (τυρικὸ, πετροτύρι, τουπί, τυρολόγος, καλαθούνα, τυριώνας)

(είκ. 104, 105, 106, 107). Σχήμα και χρήση. Ύλικό από τὸ ὁποῖο κατασκευάζεται (ἀπὸ βοῦρλα, καλάμια, ξύλα, πέτρα κ.ἄ.).

ζ') **κάδη** (βαρέλι, βούρτσα, δουρβάνι, ντρομπουλίτσα, τάλαρος, καράμπα, κοπανέλο, μπουντινέλλα, βλάντα, τσαλκατήρα κ.ἄ.) (είκ. 108, 109, 110). Σχήμα και μέγεθος. Χρήση (γιὰ τὴν ἀποβουτύρωση τοῦ γάλακτος). Εἶναι ξύλινη ἢ μεταλλική;

ζ') **ταράχτης** (δγιόνιστρο, ἀδοιὰ, βουρτσόξυλο, δάρτης, καρέλι, κόφτης, σκιαδούλι, φουρλέτσι κ.ἄ.) (είκ. 110, 111, 112, 113). Σχήμα, χρήση. «Μὲ τὸν ταράχτη ταράσσουν τὸν τσίρο και τὸ γαλάτισμα, ὅταν φτειάχνουν μυζήθρα. . . ὁ ταράχτης ἀροδάφνα γῆ ἀγρέλλι και τὸ δγιόνιστρομ 'πὸ βαγιά» (Καραναστάσης, Ποιμενικά Κῶ, 1956, σ. 39).

η') **τσαντήλα** (τουλπάνι, κνησαρόπενο, σιροπάνι, χαυλι κ.ἄ.) (είκ. 113). Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; (ἀπὸ ὕφασμα μάλλινο, ἀπὸ χόρτο κ.ἄ.). Πῶς χρησιμοποιεῖται;

θ') **διάφορα** (πυτιολόγος, τυροτούπια, τυρόταυλα, τυρόσκαμνος, κρεμανταλάς, φούρκα, μάκινα, λουτσάρι κ.ἄ.) (είκ. 114). Σχήμα και χρήση.

ι') **ἄσκοι** (ἀραγός, ἀσκόπουλο, βαταλάχι, βούργα, γαλατάσκι, γιδάσκι, δερμάτι, προβειά, σιγλί, ταγαρτζίκα, τουλούμι, κ.ἄ.) (είκ. 115, 116). Χρήση (γιὰ τὴ μεταφορὰ νεροῦ ἢ τῆς τροφῆς τοῦ βοσκοῦ). Πῶς κατασκευάζονται; (περιγραφή).

16. Πότισμα τοῦ κοπαδιοῦ. Ποτίστρες (γούρνα, κἀναλος, κουρίτας, ποτισιῶνας, μπάρα, ἀποδοχάρι, σπιθάρι κ.ἄ.) (είκ. 117). Ποῦ βρίσκονται; Στὴν Τῆνο «βρύσες κι ἀποδοχάρια δὲν ὑπάρχουν μόνο μέσα στὰ χωριά, ἀλλὰ και στοὺς δρόμους ποὺ πᾶνε στὰ χωράφια, γιὰ νὰ πίνουν τὰ ζωντανά. Παλαιότερα τὰ ζῶα ποτίζονταν ἀπὸ ρηχὰ πηγάδια» ('Α. Φλωράκης, Τῆνος 1971, σ. 83-84): Πῶς κατασκευάζονται; (ἀπὸ ξύλο, ἀπὸ πέτρα, στὸ χῶμα;) Π.χ. στὸ Γλινάδο Νάξου «νεροποτίσι ἢ νεριποτίσης εἶναι λάκκος τεχνητὸς μὲ νερὸ ποὺ μποροῦν τὰ ζῶα νὰ πίνουν νερὸ μόνον των ἰδίως στὰ λιβάδια» (ΚΛ, χφ. 1121, σ. 107, 1924). Πῶς ἀντιμετωπίζουν τὴν ἔλλειψη νεροῦ οἱ βοσκοί; (ἀνοίγουν πηγάδια, βρίσκουν γούρνες μὲ νερὸ τῆς βροχῆς; κ.ἄ.) Π.χ. στὴ Γορτυνία σπιθάρια λέγονται «κοιλότητες ποὺ γίνονται στὶς ριζιμιές πέτρες και κρατοῦν τὸ νερὸ τῆς βροχῆς. Συνήθως τὰ σπιθάρια σκεπάζονται ἀπὸ τοὺς τσοπάνηδες, γιὰ νὰ τὰ ἔχουν νὰ πίνουν νερό, ὅταν δὲν ἔχουν νὰ πιοῦν» (ΚΛ, χφ. 1559, σ. 80, 1930). Μήπως οἱ ποτίστρες εἶναι κοινές γιὰ ὅλα τὰ κοπάδια; Στὶς περιπτώσεις αὐτὲς πῶς γινόταν ὁ καθαρισμὸς και ἡ ἐπισκευὴ τους; Π.χ. στὴν Τῆνο «παλιότερα τὰ ζῶα ποτίζονταν ἀπὸ ρηχὰ πηγάδια. Ἐπειδὴ ὁμως μόνο τὸ χειμῶνα ἔφτανε τὸ νερὸ ὡς τὰ χεῖλια, τὶς ἄλλες ἐποχὲς τὰ ζῶα ἀναγκάζονταν νὰ γονατίζουν στὸ στόμιο τοῦ πηγαδιοῦ, γιὰ νὰ πίνουν. Ὅπως βύθιζαν τὸ στόμα τους στὸ νερό, ἄφηναν μέσα ἀποφάγια ἀπ' τὴν τροφή ποὺ μόλις εἶχανε φάει. Τότε ἀναλάμβανε κάποιος ἀπὸ τοὺς χωρικοὺς

νά καθάριση τὸ πηγᾶδι κι ἔπαιρνε γιὰ ἀμοιβή ἓνα ἀβγὸ ἀπὸ κάθε σπίτι» ('Α. Φλωράκης, Τῆνος 1971, σ. 84)

17. Προϊόντα κτηνοτροφίας: α') Γαλακτοκομικά (βλ. καὶ κεφ. Τροφές).

1. **Γάλα.** Τὸ πουλοῦσαν νωπὸ καὶ πῶς γινόταν ἢ μεταφορὰ του στοὺς τόπους διαθέσεώς του; Πῶς ἀποφεύγονταν ἢ ἀλλοίωσή του κατὰ τὴ μεταφορὰ; Πῶς γινόταν ἢ διάθεση; (γαλατάδες). Ποιοὺς μῆνες διέθεταν νωπὸ γάλα;

2. **Βούτυρο.** Τρόπος συντηρήσεως τὸ καλοκαίρι (τὸ τοποθετοῦσαν σὲ δοχεῖα σὲ ὑγρὰ ὑπόγεια, σὲ λάκκους μὲ χιόνι κ.ἄ.). Πῶς τὸ διέθεταν στὴν ἀγορὰ; Τὸ ἔπαιρνε ἔμπορος ἀπὸ τὴ στάνη ἢ ὁ βοσκὸς τὸ μετέφερε στὴν ἀγορὰ;

3. **Γιαούρτι.** Πότε συνήθως παρασκευάζεται; (τὸν Αὐγουστο ὅταν τὸ γάλα εἶναι λίγο παχύ;) Τὸ πουλοῦσαν ἢ προωρίζονταν γιὰ τὶς ἀνάγκες τῆς οἰκογένειας τοῦ βοσκῶ;

4. **Τυρί.** Τρόπος διατηρήσεως τῆς μυζήθρας προκειμένου νὰ πουληθῆ.

Ποιὰ εἶδη τυριῶν θεωροῦνται καλύτερα; Πῶς διατηροῦνται; Πῶς μεταφέρονται στὴν ἀγορὰ;

β') **Κρέας** (ἀρνίσιο, γιδίσιο, θραούλι, ἴτσικο, πρόβειο, κλεψίμιο κ.ἄ.). Διάφορα μέρη τοῦ σώματος τῶν αἰγοπροβάτων (ἄντερα, ἔγκλισες, καπάκι, κάρυδας, μερί, πατσοκέφαλα, σπάλα κ.ἄ.). Προτιμοῦν οἱ βοσκοὶ νὰ πουλήσουν τὰ ζῶα γιὰ κρέας ἢ νὰ τὰ κρατήσουν γιὰ παραγωγή γάλακτος; Πότε πουλοῦν τὰ ἀρσενικὰ ἀμνοερίφια; Τρῶνε συχνὰ κρέας οἱ βοσκοὶ; Ἄν ὄχι, πότε τρῶνε συνήθως; (τις μεγάλες ἑορτές, ὅταν κάποιος ζῶο τραυματισθῆ θανάσιμα ἢ ἀρρωστήσῃ κ.ἄ. Γίνεται αὐτὸ γιὰ λόγους οἰκονομίας;) «Πάστωμα» τοῦ κρέατος γιὰ τὴ διατροφή τῆς οἰκογένειας τοῦ βοσκῶ. Πότε καὶ πῶς γίνεται; Φαγητὰ διάφορα μὲ βάση τὸ κρέας (συνταγές) (βλ. καὶ κεφ. Τροφές).

γ') **Δέρματα** (προβιά, τομάρι, τραγιά, ἀρνόδεσμα, κιαροπέτσι, κριαροτόμαρο, ψοφάκι κ.ἄ.). Πρόχειρη κατεργασία τοῦ δέρματος μετὰ τὴν ἐκδορὰ ἀνάλογα μὲ τὸ σκοπὸ τῆς χρησιμοποίησεώς του. Π.χ. «ὁ ἀραγὸς εἶναι προβιά ζῶου καὶ κυρίως κατσίκας. Ἡ προβιά αὐτὴ ξυρίζεται ἐξωτερικῶς, γιὰ νὰ μὴ πιάνη μούχλα καὶ νὰ μὴ μαζεύῃ ἀκαθαρσίες. Δένεται ἀπὸ τὰ γόνατα μὲ δυνατὸ σπάγγο, μένει χωρὶς κεφάλι. . . καὶ γίνεται ἓνα εἶδος σακκουλιῶ κυλινδρικοῦ. . . Χρησιμοποιεῖται γιὰ νὰ βάζουν μέσα ξυνόγαλο» (ΚΛ, χφ. 3008, σ. 57-8, Ἄνωγεια Ρεθύμνου, 1966). Στὴν Κῶ καὶ ἀλλοῦ «ἢ βούργα ἢ βούργα, τὸ σακκούλι τοῦ πιστικοῦ καὶ τοῦ βοσκῶ, γίνεται ἀπὸ δέρμα τοῦ βυζανιάρικου ἀρνιοῦ ἢ ριφιοῦ. Ὅταν γδέρνουν τὸ ἀρνί. . . βγάζουν ἀκέραιο τὸ δέρμα, τὸ καθαρίζουν ἀπὸ τὶς τρίχες, δένουν καλὰ τὸ μέρος τῆς οὐρᾶς καὶ ἔχουν γιὰ στόμιον τὸ μέρος τοῦ λαιμοῦ» (Καραναστάσης, Ποιμενικὰ Κῶ, 1956, σ. 40). Κατασκευὴ ἀπὸ δέρμα ὑποδημάτων τοῦ βοσκῶ, στρωμάτων τῆς ποιμενικῆς κατοικίας, ἐπενδύσεως ἐνδυμάτων κ.ἄ. Ποιοὶ ἀγόραζαν τὰ δέρματα; Μήπως οἱ σφαγεῖς ἔπαιρναν τὰ δέρματα ὡς ἀμοιβή; (βλ. καὶ κεφ. Βυρσοδεψία).

μέ το ζῶο ἀπό το ὁποῖο προέρχονται, το μήκος τους κ.ἄ. (ποκάρι, κωλόκουρο, ἀρονόκουρο, κοζιά, πινόμαλλο, ρούντα, τραγόμαλλα κ.ἄ.). Διαλογὴ τῶν μαλλιῶν.

δ') **Μαλλιά.** Διάφορες ὀνομασίες μαλλιῶν ἀνάλογα με τὴν ποιότητά τους, μετὰ το κούρεμα. Συγκέντρωση τῶν μαλλιῶν γιὰ πούλημα. «'Αποθηκιάζουν τὰ μαλλιά στο κατώγι τους, νὰ στέκουν νοτισμένα, νὰ πάρουν βάρος γιὰ τὸν ἔμπορα» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 55). Ποιὰ καὶ πόσα μαλλιά κρατοῦν γιὰ τὶς ἀνάγκες τῆς οἰκογένειας καὶ γιὰ τὴν προίκα τῶν κοριτσιῶν; Καθαρισμὸς τῶν μαλλιῶν. Ἐπεξεργασία τους μέχρι τὴ νηματοποίηση (λεπτομερὴς περιγραφή). Χρησιμοποίηση τοῦ ρύπου τῶν μαλλιῶν (μαλλόρωπος, πίνος, σαριά, νέσπος κ.ἄ.) γιὰ τὴν λεύκανση καὶ ἐνίσχυση τῆς βαφῆς ὑφασμάτων. Χρησιμοποίηση ἀκαθάρτων μαλλιῶν γιὰ θεραπευτικούς σκοποὺς (π.χ. χρησιμοποιοῦνται ἄπλυτα μαλλιά προβάτων με ἀβγὸ καὶ ρακὴ ὡς ἔμπλαστρο, ὡς κομπρέσσα κατὰ τὸν πονόλαιμο κ.ἄ.).

ε') **Κοπριά** (βερβελήθρα, βουριά, γιδοκοπριά, προβατσουλιά, φουσκί, κακαρέντζα κ.ἄ.). Πότε καθαρίζεται ἡ μάντρα ἀπὸ τὴν κοπριά; (μὴ φορά το χρόνο, συχνότερα;) Χρησιμότητα. Π.χ. «οἱ γ'δουκουπριές εἶνι καλὰ γιὰ τὰ φ'ντάνια, γιὰ νὰ κουπρίζουμε τὰ καπνουτόπια» κ.ἄ. Πουλεῖ ὁ βοσκὸς τὴν κοπριά στοὺς γεωργοὺς ἢ τὴ δίνει ὡς ἐνοίκιο γιὰ τοὺς βοσκότοπους;

Χρησιμοποίηση τῆς κοπριάς γιὰ τὴ λεύκανση μάλλινων ὑφαντῶν. Ἄλλες χρήσεις τῆς κοπριάς (οἰκοδομικὸ ὑλικό, καύσιμη ὕλη;).

18. Ἐχθροὶ τοῦ κοπαδιοῦ καὶ τρόποι προστασίας του: α') **Λύκος** (ζούδι, ζ'λάπ', χαβωμένος κ.ἄ.). Πότε συνήθως ἐπιτίθεται στο κοπάδι ὁ λύκος; Σχετικές λαϊκὲς ἐκφράσεις: π.χ. «ὁ λύκος στὴν ἀντάρα χαίρεται» κ.ἄ. Πῶς ἀντιλαμβάνονται οἱ βοσκοὶ τὴν ἐμφάνισή του; Με τὴ βοήθεια τῶν σκυλιῶν ἢ ὄχι; Ποιὰ μέτρα παίρνουν οἱ βοσκοὶ, ὅταν παρουσιασθῇ λύκος στὴν περιοχὴ; Στὴν Αἰτωλία ἀπ' ὅλα, ὅσα μπορεῖς νὰ κάμης γιὰ νὰ ξεπαστρέψης τὸ λύκο, πιὸ ἀσφαλτο εἶναι ἡ παγάννα. Συνεννοῦνται οἱ τσοπάνηδες πῶχουν τὸ ζουλάπι στο σβέρκο, εἰδοποιοῦν καὶ τοὺς χωριάτες ἕνα γύρο. Τὴ δεῖνα μέρα ἔχουν παγάννα, λένε. Ἀκούοντας τὸ χαμπέρι, καθένας παίρνει τὸ τουφέκι του. Οἱ ἀνήξεροι ἀπὸ ντουφέκια παίρνουν τενεκέδες τοῦ πετρελαίου, κουδούνια, ξύλα καὶ τούμπανο. . . Οἱ κυνηγοὶ πιάνουν τὰ καρτέρια» καὶ ὅταν σκοτώσουν τὸ λύκο «οἱ κυνηγοὶ τὸν γδέρνουν, παίρνουν τὸ τομάρι, τὸ περνοῦν σὲ μακρὸ ξύλο. Πιάνει ὁ ἕνας ἀπὸ δῶ κι ὁ ἄλλος ἀπὸ κεῖ, καὶ τὸ πᾶνε γύρα. Κερνᾶνε τὸ λυκοτόμαρο. . .» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 143, 144). Ἄλλοι τρόποι γιὰ τὴν ἐξόντωση τοῦ λύκου εἶναι τὰ δόκανα καὶ οἱ παγίδες σὲ μέρη ὅπου ὑποψιάζονται οἱ βοσκοὶ ὅτι θὰ περάση, τὸ ἀναμμα φωτιάς σὲ διάφορα σημεῖα γύρω ἀπὸ τὴ στάνη κ.ἄ.

Παροιμίες, παραδόσεις, δοξασίες σχετικὲς με τὸ λύκο. Π.χ. «τρώει σὰ λύκος», «ὁ λύκος κι ἂν ἐγέρασε. . .». Ὁ λύκος εἶναι δημιούργημα τοῦ διαβόλου (σχετικὴ παράδοση). Ὁ λύκος «ἔχει τὴ λυκοχαβιά. Ὄντας τὸν συναντήση ἄνθρωπος, χαβώνεται. Πιάνεται ἢ γλῶσσα του ἀπ' τὸ φόβο. . . Τὴ λυκοχαβιά

τὴν κόβουν ἀπ' τὸ τομάρι οἱ κυνηγοί, πού θὰ τὸν βαρέσουν στὴν παγάνα... Φυλαχτὸ μαγικὸ εἶναι αὐτὴ ἡ λυκοχαβιά» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 144, 145).

Ἅγιοι προστάτες τῶν βοσκῶν ἀπὸ τὸ λύκο, π.χ. ὁ ἅγιος Μηνᾶς. «Ὁ ἅγιος αὐτὸς κόβει τὸ στόμα τῶ ζουλαπιῶν» (Αἰτωλία). Στὴ γιορτὴ του (11 Νοεμβρ.) δὲν ἀνοίγουν ψαλίδι, δὲν κόβουν τίποτε μὲ τὸ μαχαίρι γιὰ τὸ λύκο» (Γ.Α. Μέγας, ΖΕΛ 3, σ. 155).

β') **Τσακάλι.** Πότε κάνει ἐπιδρομὴ στὸ κοπάδι; (ἡμέρα καὶ νύκτα;) Πῶς τὸ ἀντιμετωπίζουν οἱ βοσκοί; Π.χ. τὴ νύχτα «ἀνάβουν φωτιὲς ἕνα γύρο στὴ στάνη, κι ἔτσι δὲ ζυγώνουν» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 145). Στὴν παγίδες ἢ ἐνέδρες καὶ τὸ σκοτώνουν; Εἶναι ἐπιζήμιο γιὰ τὸ κοπάδι ὅσο καὶ ὁ λύκος; Παροιμία: «ἔπεσα ἀπ' τὸ λύκο στὸ τσάκαλο» ἐπὶ ἀνθρώπων, σημαίνει ὅτι καὶ οἱ δυὸ εἶναι περίπου τὸ ἴδιο ἐπικίνδυνοι.

γ') **Ἄλεποῦ** (κυρὰ Μαριά, καταραμένη, σταμάτα, μαμμίτσα κ.ἄ.). Ποιὰ ζῶα κυρίως κινδυνεύουν ἀπὸ τὴν ἄλεποῦ; (τὰ νεογέννητα ἀμνοερίφια, τὰ ἄρρωστα κ.ἄ.). Πῶς τὴν ἐξοντώνουν οἱ βοσκοί; (μὲ παγίδες, ἐνέδρες κ.ἄ.). Μήπως καταφεύγουν σὲ μαγικὲς ἐνέργειες; Στὴ Κῶ «τὴν ξορκίζουν μὲ ξόρκια καὶ τὴ δένουν... ἢ τὴ στέλλουν δῆθεν στὴν Ἄνατολή (Μ. Ἀσία)... Ἄν κάποτε ἔρθουν σὲ προστριβὲς μεταξύ τους οἱ πιστικοί, τὴ στέλλουν, μὲ τὰ μάγια, ὁ ἕνας στὸ μαντρί τοῦ ἄλλου, γιὰ νὰ τὸν ἐκδικηθῇ. Τὰ μάγια γιὰ τὴν ἄλεποῦ τὰ κάμνουν γυναῖκες καὶ μάλιστα πρέπει ἢ μάγισσα νὰ εἶναι τριστέφανη» (Καραναστάσης, Ποιμενικά Κῶ, 1956, σ. 80).

δ') **Διάφοροι ἄλλοι ἐχθροί** (ἀετός, βιτσίλλα, γύπας, γεράκι κ.ἄ.). Πῶς προστατεύει τὸ κοπάδι τοῦ ὁ βοσκὸς ἀπὸ αὐτούς; (μὲ σκιάχτρα, μὲ πυροβολισμούς, μὲ ξόρκια κ.ἄ.). Σημάδια μὲ τὰ ὁποῖα ἐλέγχεται ἢ εἴσοδος ἄγριου ζώου στὴ μάντρα κατὰ τὴν ἀπουσία τοῦ βοσκοῦ.

19. Τυροκομία: α') **Ἄρμεγμα** (ἀρμεγιά, ἀρμεγή, δίγαλο κ.ἄ.). Πότε γίνεται τὸ ἄρμεγμα καὶ πόσο χρόνο διαρκεῖ; Στὴ Λῆμνο «εἶναι δυὸ ἄστρα πού ἄμα τὰ ἰδοῦν πρέπ' νὰ βγοῦν οἱ κεχαγιαδες στὴν ἀρμεγῆ» (ΚΛ, χφ. 1160Γ', σ. 118, 1938). Στὴ Νάξο γίνεται «ταχινὴ ἀρμεὰ καὶ βραδινὴ ἀρμεὰ» (ΚΛ, χφ. 1117, σ. 139, 1924). Στὴν Εὐβοία «ἀρμέου τὰ γίδια τὸ γιόμα. Αὐτὸ λέγεται ὅταν τὰ ἀρμέγουν πρωί, γιόμα καὶ βράδυ, κι αὐτὸ γίνεται γιὰ λίγον καιρὸ τὸ Μάη καὶ ὡς τὰ μισὰ τοῦ θεριστῆ, ὅποτε ἀρχινάει νὰ ξιραίνιτι οὐ τόπους (τὸ χορτάρι) καὶ τότε στρίβει τὸ γάλα τους καὶ τὸ παρατᾶνι τὸ ἕνα ἄρμιμα» (ΚΛ, χφ. 1541, σ. 17, Στρόπωνες Εὐβοίας, 1931). Πῶς γίνεται τὸ ἄρμεγμα;

β') **Τυροκομεῖο** (γαλατάδικο, μητάτο, μούλα, μπαντζαρεῖο, τυροκόμι, τυροκέλλι κ.ἄ.). Χῶρος καὶ τόπος. Στὸ Σούλι «τὰ μπαντζαρεῖα τὰ φκειάνουν σὲ σπηλιὲς βαθειὲς μέσα ἢ σὲ ἐξοχικὲς καλύβες, γιὰ νὰ διατηριέται ψύχρα μέσα καὶ γιὰ νὰ μὴ χαλάη τὸ τυρί. Ὅταν τὸ μπαντζαρεῖο εἶναι δυὸ καλύβες ἢ μία συνέ-

χεια στην άλλη, ή πρώτη είναι το τυροκομείο που πήζουν το τυρί. 'Η πίσω ή καλύβα χρησιμεύει γι' αποθήκη» (ΚΛ, χφ. 976, σ. 476).

γ') **Τυροκόμος** (άρμεγάρης, κονόμος, μπάντζιος, μεταράρης κ.ά.). Είναι ειδικός τεχνίτης ή όποιοςδήποτε βοσκός; Στην Ήπειρο π.χ. «μπάντζιος είναι ό τεχνίτης, ό τυροποιός. Αυτόν τόν προσλαμβάνει σά μαθητή ό έμπορος, ό τυροκόμος, και τόν πληρώνει με τó μήνα» (ΚΛ, χφ. 976, σ. 477, Σούλι). Βοηθοί του τυροκόμου (μαντρατζής, παραχέρι, παρατυροκόμος).

δ') **Όργανα και σκεύη τυροκομίας**: βλ. Όργανα και σκεύη τής στάνης.

ε') **Γαλακτοκομικά προϊόντα** (τρόπος παρασκευής): βλ. και προϊόντα κτηνοτροφίας.

1. **Γάλα** (άνεμόγαλα, άρμυρόγαλα, γκερεμέζι, κατόκι, ξινόγαλο, άρρός, πρωτόγαλα, πιτόγαλα, τυρόγαλα κ.ά.). «Τό γκερεμέζι, γάλα άλατισμένον και βρασμένον, διατηρούμενον έντός άσκοϋ, όπου πήζει όλίγον, τρώγεται ως τυρός» (ΚΛ, χφ. 1096, σ. 223, 1924). «Τόν Αϋγουστο άρμένε τά πρόβατα οί τσοπάνηδες στις τρεις μέρες και κοντά κοντά στο τέλος Αϋγούστου, στις δεκαπέντε, είναι λίγο τó γάλα. Τότε γίνεται τó κατσίκι, πηκτό γιαουρτοειδές γάλα» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 57, Αίτωλία, 1927). «Κολόστρα, τó πρώτο γάλα που άρμέγεται σάν γεννήση τó σφαχτό. Σάν τó βράσουν γίνεται πολύ πηκτό και νόστιμο» (ΚΛ, χφ. 2292, σ. 68, περ. Γορτυνίας, 1959).

2. **Βούτυρο. Τρόπος παρασκευής.** «Τό γάλα τó ρίχνουν στην κάδη και αρχίζουν νά τó δέρνουν με τó σταυρό. Όσο πιό πρωί τó δέρνουν τó καλοκαίρι, τόσο καλύτερα, διότι τόσο περισσότερο βούτυρο βγάξει τó γάλα, επειδή κάνει δροσιά... Με τó τακτικό και πολύωρο αυτό δάρσιμο του γάλακτος, αρχίζει νά μαζεύεται τó βούτυρο. Ό σταυρός εις τήν στρογγυλήν βάση του φέρει τέσσαρες όπές», οί όποιες σχηματίζουν σταυρόν... «Όταν μαζευθῆ πολύ (βούτυρο), τó μαζεύουν με τά χέρια και τó κάμουν σβώλια, με γάλα, τά όποια άλατίζουν και φυλάσσουν εις ένα δοχείον πήλινον, έως ότου τó πιάση τó άλάτι» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 160, περ. Έρμιονίδας, 1956). «Μέσα στη βλάντα βάζουν γάλα και τó κτυποϋν περίπου μισή ώρα με τó φουρλέτσο και βγάξουν βούτυρο και ξινόγαλο. Τó βούτυρο άνεβαίνει προς τά επάνω και τó μαζεύουν με τó κουτάλι και τó ξινόγαλο μένει κάτω» (ΚΛ, χφ. 2277Δ', σ. 31, Άγ. Κυριακή Θεσπρωτίας, 1958).

Διατήρηση. Στην Αίτωλία «τó διατηροϋν πολύν καιρό φρέσκο με τó νερό. Γιομίζουν ως τήν κορφή τήν κάδη νά σκεπάζεται καλά τó βούτυρο. Στις δυό, στις τρεις τ' αλλάζουν. Χύνουν τó παλιό νερό και βάνουν φρέσκο άπ' τή βρύση» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 153).

Βρώση του βουτύρου. Τó τρώνε νωπό ή ως άρτυμα στο φαγητό; Πώς προφυλάσσεται τó βούτυρο άπό τήν άλλοίωση; (άλατίζεται;) Φαγητά με βάση τó βούτυρο (βλ. και κεφ. Τροφές).

3. **Γιαούρτι** (ἀργιάνι, ἀρμόγαλα, διαγούρτι, κάσα, ξύγαλο, τσαλαγούρι, χύτης κ.ἄ.). Πῶς παρασκευάζεται; Στὴ Σαμονίβα Σουλίου «ἀφοῦ ἀρμέζωμε, στραγγίσωμε καλὰ τὸ γάλα μέσα σ' ἓνα γανωμένο κακάβι. . . τὸ βράζομε ὡς ὅτου χουχλάει καλὰ, τὸ ἀνακατεύομε, τὸ βγάζομε ἀπ' ἐκεῖ καὶ τὸ ἀφίνομε ὡς 40ο. Παίρομε γιαουρτόσπειρο (σπόρο ἀπὸ γιαούρτι), τὸ διαλύομε σὲ νερὸ κι ἀραιώνει χτυπώντας μετὰ τὸ κουτάλι, ποῦ εἶναι ξύλινο. Τὸ ρίχνομε μέσα στὸ βρασμένο γάλα, τὸ ἀνακατεύομε καλὰ, τὸ σκεπαίνομε μ' ἓνα καθαρὸ πανί, τὸ ἀφίνομε 3-4 ὥρες, τὸ ξεσκεπαίνομε καὶ εἶναι ἔτοιμο πηγμένο γιὰ τὸ φαῖ» (ΚΛ, χφ. 2277Α', σ. 158-9, 1958). Στὴ Μάνη «βράζουν μίαν ὀκάδα ἢ περισσότερον γάλα καὶ τὸ ἀφίνουν νὰ ξινίση ὀλίγον. Ὑστερα τὸ ρίχνουν εἰς μίαν σακκούλαν μετὰ ἀλάτι, τὸ κρεμοῦν καὶ «στραγγίζει τὸ τζίρο του». Ἡ σακκούλα αὐτὴ λέγεται ξινοσακκούλα. Συνήθως τὸ παρασκευάζουν τὸν Αὐγουστον» (ΚΛ, χφ. 1523, σ. 158, 1929). Χρησιμοποιεῖ ὁ βοσκὸς γιαούρτι γιὰ τὴν διατροφή του; Ἐδέσματα μετὰ βάση τὸ γιαούρτι (συνταγές).

4. **Μυζήθρα** (ἀβγογαλιά, ἀνθότυρος, ἀθαρή, γκίζα, κλωτσοτύρι, μανούρι κ.ἄ.). Τρόπος παρασκευῆς. Στὴ Νάξο «παίρνομενε τὸ καζάνι μετὰ τὸ τυρόγαλο, τὸ βράζομενε στὴ φωτιά καὶ ἀρχίζει νὰ βράζη. Ἀφοῦ τοῦ βάλωμενε φωτιά, θὰ τὸ δοκιμάσωμενε μετὰ τὸ χέρι μας νὰ δοῦμε, ἂν εἶναι ζεστὸ γιὰ νὰ τοῦ βάλωμενε τὸ βράσμα (25% γάλα). Παίρνομενε τὸ μουντὶ καὶ τὸ σαλεύομενε μέσ' στὸ πάτο τοῦ καζανιοῦ σιγανά. Ἀρχεῦει καὶ ἀθίζει. Κόβομενε λίγο τὴ φωτιά κι ἐξακολουθεῖ ν' ἀνεβάζη τὴ μυζήθρα καὶ νὰ πήξη» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 153, 1959). Στὴν Ἡπειρο τὴ νωπὴ μυζήθρα «τὴν μαζεύομε μετὰ σ' ἓνα τσαντήλι, γιὰ νὰ στραγγίση, καὶ κάνομε ὅ,τι σχέδιο μυζήθρα θέλομε. Θέλομε στὸ βαρέλι καὶ τὴν ἀλατίζομε ἢ στὸν τενεκὲ ὡς ὅτου γεμίση καὶ τὴ σφραγίζομε. Τὴν ἀνοίγομε ὅταν θέλωμε νὰ τὴ φᾶμε καὶ νὰ τὴν πουλήσωμε. Ἡ τὴ μαζεύομε στρόγγυλα κομμάτια στὰ τσαντήλια ἀνάλογα τὸ βάρος ποῦ θέλομε 1-2 ὀκάδες κεφαλάκια, τὴν ἀλατίζομε γύρα-γύρα, τὴ βράζομε στὸ δίχτυ καὶ τὴν κρεμάμε στὸν ἀέρα μέσα στὴν ἀποθήκη. Αὐτὴ δὲν παθαίνει τίποτα ὡς ὅτου τὴν κάνομε χρῆση» (ΚΛ, χφ. 2277, σ. 160-1, 1958). Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες ποῦ ἐπικρατοῦν κατὰ τὴ διάρκειά τῆς παρασκευῆς τῆς μυζήθρας. «Ὅτινα τυροκομοῦνε καὶ προπάντων τὴ μυζήθρα, εἶναι καλὰ νὰ μὴν τυχαίνη κανεὶς, γιὰτὶ ἡ μυζήθρα φταρμίζεται. Ἀμα μπῆ κανεὶς ποῦ φταρμίζει ἐκεῖα ποῦ τυροκομοῦνε, ἀντὶ νὰ χωρίση ἡ μυζήθρα καὶ νὰ ξεχωρίση, ἀρχίζει ὁ ὄρρος νὰ βράζη καὶ ἡ μυζήθρα γίνεταί ρυτίδια-ρυτίδια, σὰ ροβίθια» (ΚΛ, χφ. 1380Β, σ. 43-4, Λασιθί, 1919). Θεωρεῖται ἡ μυζήθρα ἐκλεκτὸ ἢ εὐτελὲς τυρὶ; Χρησιμοποιεῖται ὡς τροφή κυρίως τοῦ βοσκοῦ ἢ πουλιέται;

5. **Τυρὶ. Εἶδη:** ἀνθότυρος, ἀρμοτύρι, ἀσκοτύρι (τουλομοτύρι), βουστίνα, γκίζα, κασέρι, λαδοτύρι, μανούρι, μπάτζιος, ξινοτύρι, τυρομύζηθρο, χλωρό, χουσμάρι κ.ἄ.

Τρόπος παρασκευῆς κάθε εἶδους. Στὴν Αἰτωλία «βράζουν τὸ γάλα λίγο

μέσ' στο λεβέτι. Τὸ βγάνουν ἀπ' τὴ φωτιά καὶ τ' ἀφίνουν νὰ κρυώση, ὄχι καὶ πολύ. Νὰ μείνη χλιό. Τότε ρίχνουν τὴν πυτιά μέσα τρίβοντάς την. Ἔτσι σὲ λίγη ὥρα πῆζει τὸ γάλα καὶ γίνεται τυρί. Ἄν τύχη πολὺ ζεστό τὸ γάλα, δὲν πῆζει. Καίεται ἢ πυτιά καὶ πάει χαμένη» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 552). «Ὁ μπάτζιος εἶναι τυρὶ ὀλίγον σκληρό, κατασκευάζεται δὲ πρὶν πάρουν τὸ βούτυρο ἀπὸ τὸ γάλα ποὺ ἀρμέγουν, ρίχνουν πιτυά, μόλις ἀρχίζει νὰ πῆξη τὸ χτυποῦν μὲ τὸν κόφτη (ἐργαλεῖον ἐκ ξύλου) 300 φορές καὶ μετὰ τινὰς ὥρας ἄλλες 150 φορές. Ὑστερα τὸ ἀφίνουν καὶ πῆζει εἰς μεγάλα κομμάτια, τὰ μαζεύουν λίγα, λίγα, τὰ βάζουν σὲ τσαντῆλες καὶ γίνονται στρογγυλά σὰν κεφάλια» (Ἄρ. Δ. Παπαχατζόπουλος, Τὸ Κεραμίδιον, Θεσσ. Χρον. 2, 1931, σ. 128). Στὴν Ἀράχοβα ἡ φορμαέλλα θεωρεῖται πολὺ ἐκλεκτὸ τυρί. «Τὸ τυρὶ τὸ βάζουν σὲ μιὰ σακκούλα καὶ τὸ στραγγίζουν. Κατόπιν τὸ βάζουν σὲ εἰδικὰ κοφινάκια καὶ ὅπως εἶναι τὸ βάζουν καὶ τὸ βράζουν μέσα στὸ ξινόγαλο, ποὺ βγῆκε ἀπὸ τὸ στραγγισμα. Τώρα δὲν τὸ στραγγίζουν καθόλου σὲ τσαντίλα ἀλλὰ τὸ πῆζουν ἔτσι ὥστε νὰ μπῆ καλὰ στὴ φορμαέλλα (κοφίνι)» (ΚΛ, χφ. 1153Α, σ. 133, 1938).

Πῶς συσκευάζεται καὶ συντηρεῖται τὸ τυρὶ μέχρι τὴν πώληση ἢ κατανάλωσή του; Στὴ Νίσυρο «τὸ τυρὶ τὸ κρατοῦν στὸ κρασί, τὸ βάζουν στὴ λάσπη τοῦ κρασιοῦ μὲ ἀλάτι καὶ λίγο λάδι» (ΚΛ, χφ. 1548, σ. 23, 1946). Στὴ Νάξο τὸ τυρὶ «τὸ βάζομενε στὸν τυρόσκαμνο, τὸ πιτακώνομενε καὶ βγαίνει ὁ τυρόγαλος. Τοῦ βάνομεν' ὕστερα τὸ ἀλάτι ντου ἀπὸ πάνω. Τὸ γυρίζομενε καὶ τὸ ἀλατίζομενε καὶ ἀπὸ κάτω καὶ ἀπὸ τὰ πλάγια. Θὰ κάμη τρεῖς, τέσσερις μέρες μέσ' στὸ τυροβόλι καὶ εἶναι ἔτοιμο» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 153, 1959). Τὸ «χαλλούμιν» εἶναι τυρὶ ποὺ διατηρεῖται σὲ τεμάχια ἢ βώλους μέσα σὲ στάμνα (ΚΛ, χφ. 1150, σ. 179, Κύπρος, 1925). Στὴν περ. Σερρῶν «τὴν οὔρντα (τυρομυζήθρα) τὴ βάζεις στὰ τουλούμια (ἀσκούς). Τὰ τουλούμια εἶναι ἀπὸ τομάρι ἀπὸ κατσίκι. . . Μένει ὅλο τὸ χειμῶνα μέσα ἢ οὔρντα» (ΚΛ, χφ. 2946, σ. 34-5, 1965).

Φαγητὰ μὲ βάση τὸ τυρὶ. Π.χ. ἡ φορμαέλλα τρώγεται τηγανητὴ μὲ λίγο βούτυρο. Στὸ τέλος στάζουν λίγο λεμόνι ἐπάνω ἢ, ὅπως οἱ τσοπάνηδες συνηθίζουν, ψητὴ ἀπλῶς στὴ φωτιά, ὅπου τὴν κρατᾶν καρφωμένη σ' ἓνα πιρούνι. Καλύτερη εἶναι ἢ σούβλα ἀπάνω στὴ θράκα» (ΚΛ, χφ. 1153Α, σ. 133, 1938). Παρασκευὴ πιττῶν καὶ ἄλλων φαγητῶν μὲ τυρὶ.

20. Πυτιά (ἀγαστέρα, διαουρτόσπορος, καταστατός, μαγιά, πῆμα, πυτίδι, τυρογαλιὰ κ.ἄ.). Πῶς παρασκευάζεται; Παλαιὰ τὴ μαγιά τὴν ἐβγαζαν ἀπὸ τὸ στομάχι θηλάζοντος νεογέννητου ἀρνιοῦ ἢ κατσίκιου. «Βγάζεις τὴ μαγιά καὶ τὴν βάζεις σὲ τσουκάλι καὶ ρίχνεις νερὸ καὶ ἄλας καὶ παίρνεις ἀπὸ αὐτὸ καὶ ρίχνεις στὸ γάλα» (ΚΛ, χφ. 2946, σ. 35, περ. Σερρῶν, 1965). Στὴν Ἀρκαδία οἱ βοσκοὶ πῆζουν τὸ γάλα μὲ ἓνα χόρτο ὀνομάζονενο «κοτίτσα» (ΚΛ, χφ. 767, σ. 220) καὶ ἄλλοῦ χρησιμοποιοῦν γάλα τῆς συκιᾶς γιὰ τὸν ἴδιο σκοπὸ. Στὸ Γύθειο ἡ πυτιά κατασκευάζονταν μὲ τὸν ἀκόλουθο τρόπο: «Κοπανίζουν τὴν

κοιλιά χοίρου, τήν ἀλατίζουν καί ρίπτουν στύμμα, τυρόγαλο καί κολοκύνθην, καί ἔτσι λαμβάνουν τὸ ὑγρὸν, τὸ πυτερό, μὲ τὸ ὁποῖον πῆζουν τὸ γάλα», (ΚΛ, χφ. 335, σ. 291). Στὴν Ἰμβρο «παραδέχονται ὅτι καί ἀπὸ γαστέρα λαγοῦ πῆζεται τυρί. Ἀλλὰ τὸ ποίμνιον αὐτοῦ ὅστις ἐπιχειρήσῃ νὰ πῆξῃ τυρὶ μὲ γαστέρα λαγοῦ ἐξαφανίζεται. Δι' αὐτό, ἅμα θέλουν νὰ ἐκδικηθοῦν ποιμένα, τοῦ δίδουν γαστέρα ἀπὸ λαγὸ γιὰ νὰ πῆξῃ τυρὶ» (ΚΛ, χφ. 1421, σ. 465, 1926).

21. Οἰκογενειακὴ ζωὴ τῶν βοσκῶν.

Θέση τοῦ βοσκοῦ καί τῆς συζύγου του στὴν οἰκογένεια καί γενικώτερα στὴν ποιμενικὴ κοινωνία.

Ἀνατροφή τῶν παιδιῶν. Παιγνίδια ποὺ παίζουν. Ἐπικοινωνία μὲ ἄλλα παιδιὰ. Μόρφωση. Συνηθισμένη ἡλικία γιὰ γάμο. Γίνονται συνοικέσια μεταξὺ τῶν βοσκῶν καί γειτόνων γεωργῶν; Στὴν Κῶ «σπάνια κόρη ζευγαῖ παντρεύεται βοσκὸ καί κόρη πιστικοῦ γεωργό, γιὰτὶ δὲν ξέρουν τίς δουλειές τῆς μάντρας, ὅπως καί οἱ πιστικούδαινες τῆς ζευγαϊκῆς» (Καραναστάσης, Ποιμενικά Κῶ, 1956, σ. 86). Πῶς προικίζονται τὰ θηλυκὰ παιδιὰ; (Ἐξοπλισμὸς ποιμενικοῦ σπιτιοῦ, γιδοπρόβατα).

22. Ἐνδυμασία τῶν βοσκῶν· βλ. κεφ. Ἐνδυμασία.

23. Τροφές. Ποιές εἶναι οἱ βασικώτερες τροφές τῶν βοσκῶν; Καταναλώνουν κυρίως τροφές ποὺ προέρχονται ἀπὸ τὸ κοπάδι; Τρῶνε πολὺ κρέας ἢ μήπως ἀποφεύγουν νὰ σφάζουν ζῶα τοῦ κοπαδιοῦ συχνά καί γιὰτί; Φαγητὰ μὲ βάση τὸ κρέας. Τρόπος παρασκευῆς (συνταγές). Παρασκευάσματα μὲ βάση τὸ γάλα ἢ τὸ τυρί. Τρόπος παρασκευῆς (συνταγές). Συνήθειες (καθημερινές) τροφές (πρωϊνὸ, μεσημεριανό, βραδινὸ κλπ.). Συνήθειες ὥρες κατὰ τίς ὁποῖες παίρνει τὴν τροφή του ὁ βοσκὸς καί ἡ οἰκογένειά του. Πῶς μεταφέρει τὴν τροφή του καθημερινὰ ὁ βοσκός; Φαγητὰ καί γλυκίσματα σὲ εἰδικές περιστάσεις (γάμους, γεννήσεις) καί ἑορτές. Στὴν Κῶ «τίς καλές ἡμέρες, Χριστούγεννα, Ἁγ. Βασιλειοῦ, Φῶτα, Ἀπόκριες καί Πάσχα, σφάζουν ἓνα σφαχτὸ καί τρώει ὅλη ἡ οἰκογένεια μαζί μὲ τοὺς βοσκούς καί τὰ βοσκαρίδ(γ)ια. . . Τὸ ἄρνι τῆς Λαμπρῆς γίνεται φουρνιστὸ ἢ ἴφτό. . . Τὸ πρῶτο γιμελλάκι (ἄρνι γάλακτος) ποὺ θὰ φᾶνε, τὸ κάνουν σαλαμούρα, δηλ. τὸ βράζουν, κάμνουν τὸ ζωμό του σούπα καί ἀνακατεύουν τὸ κρέας μὲ ψιλοκομμένο κρεμμύδι, λάδι καί λεμόνι. . .» (Καραναστάσης, Ποιμενικά Κῶ, 1956, σ. 88). Πῶς ζυμώνεται καί διατηρεῖται τὸ ψωμί; Τὸ κάνουν παξιμάδι γιὰ νὰ τὸ παίρνουν μαζί τους οἱ βοσκοί;

24. Κοινωνικὴ ὀργάνωση τῶν βοσκῶν (τσελιγκάτα). Πόσες περίπου οἰκογένειες βοσκῶν ἀπαρτίζουν τὸ τσελιγκάτο; Σὲ τί ἀποβλέπει ἡ συνεργασία; Πόσο διαρκεῖ; Μπορεῖ ὁ βοσκὸς νὰ ἐγκαταλείψῃ τὸ τσελιγκάτο ὁποτεδήποτε

ἐπιθυμήσει; Πότε ἀποχωρεῖ; (π.χ. δυὸ φορές τὸν χρόνο σὲ ὀρισμένη ἐποχή, μιὰ τὴν ἀνοιξή μὲ τὸ τέλος τῆς χειμερινῆς περιόδου καὶ ἄλλη τὸ φθινόπωρο, μὲ τὴν λήξη τῆς καλοκαιρινῆς;)

Κάθε ποιμενικὴ οἰκογένεια, ποὺ μετέχει στὸ τσελιγκάτο, διατηρεῖ ὅλα τὰ δικαιώματα ἰδιοκτησίας στὰ αἰγοπρόβατα; Πῶς γίνεται ἡ διάκριση τῶν αἰγοπροβάτων κάθε οἰκογένειας; Τὰ «σημαδεύουν» μὲ μαχαίρι στὸ αὐτί; Π.χ. μιὰ οἰκογένεια κάνει μιὰ κοψιά στὸ ἀριστερὸ αὐτί, ἄλλη στὸ δεξιὸ κλπ., καὶ κάθε οἰκογένεια ἔχει δική της καθιερωμένη «σαμιά».

Ἄριθμὸς τῶν αἰγοπροβάτων κάθε τσελιγκάτου. Π.χ. ὁ ἀριθμὸς προβάτων ποικίλλει ἀπὸ δύο χιλιάδες ποὺ ἔχουν τὰ μικρότερα, μέχρι πέντε χιλιάδες ποὺ ἔχουν τὰ συνηθισμένα. Τὰ μεγάλα τσελιγκάτα εἶχαν πρόβατα περισσότερα ἀπὸ πέντε χιλιάδες.

Διαβάθμιση στὴν ἱεραρχία τοῦ τσελιγκάτου ἀνάλογα μὲ τὸν ἀριθμὸ τῶν αἰγοπροβάτων κάθε ἰδιοκτήτη. Ποιὸς γίνεται τσέλιγκας; Ἐκεῖνος ποὺ διέθετε τὰ περισσότερα αἰγοπρόβατα (π.χ. 500 καὶ ἄνω), ὁ ἱκανώτερος; Πῶς λέγονται ὅσοι ἔχουν λίγα αἰγοπρόβατα (π.χ. 300) (σμίχτες;) καὶ πῶς ὅσοι ἔχουν ἀκόμη λιγώτερα (π.χ. 100) (τσοπάνοι;). Ἡ διαφορὰ στὴν ἰδιοκτησία δημιουργεῖ διακρίσεις ἢ καὶ δικαιώματα; Μετέχουν ὅλοι στὶς ἐργασίες τοῦ τσελιγκάτου; (φύλαξη κοπαδιοῦ, βοσκή, ἄρμεγμα, τυροκόμημα, κούρεμα, περιποίηση ζώων κλπ.). Μετέχουν στὶς ἐργασίες τοῦ τσελιγκάτου βοηθητικὰ καὶ τὰ μέλη τῶν οἰκογενειῶν τῶν συνεταίρων-βοσκῶν; Παίρνουν ἀμοιβὴ γιὰ τὶς προσφερόμενες ἐργασίες; Στὴ Θεσσαλία γιὰ ὅλες τὶς ἐργασίες δὲν πληρώνεται κανεὶς.

Ἐπιχρεώσεις τοῦ τσέλιγκα (ἐνοικίαση βοσκοτόπων, προμήθεια ζωοτροφῶν, πώληση ἀρνιῶν, μαλλιῶν, τυριοῦ κ.ἄ.). Παίρνει μόνος τοῦ ἀποφάσεις γιὰ τὰ θέματα τοῦ τσελιγκάτου; Σέβονται ὅλοι τὶς ἀποφάσεις του; Συνεργασία τοῦ τσέλιγκα μὲ τοὺς «σμίχτες» καὶ τὰ ἄλλα μέλη τοῦ τσελιγκάτου γιὰ τὴν λήψη ἀποφάσεων. Βοηθιέται στὴ διοίκηση ὁ τσέλιγγας ἀπὸ τὰ ἄλλα μέλη τοῦ τσελιγκάτου ἢ τὰ τελευταῖα ρυθμίζουν τὶς ἐσωτερικὲς ὑποθέσεις τοῦ τσελιγκάτου; (βοσκή, ἄρμεγμα, τυροκόμημα, περιποίηση τοῦ κοπαδιοῦ).

Συνδέεται ἡ τύχη τοῦ τσελιγκάτου μὲ τὴν προσωπικότητα καὶ τὸν δυναμισμό τοῦ τσέλιγγα; Περιπτώσεις διαφωνιῶν καὶ διαλύσεως τοῦ τσελιγκάτου.

Ἀπὸ ποῦ παίρνει τὴν ὀνομασία τὸ τσελιγκάτο, ἀπὸ τὸ ὄνομα τοῦ τσέλιγκα; (Στὴ Θεσσαλία ἀναφέρεται τὸ τσελιγκάτο τοῦ Μόρφου, τοῦ Μπάρδα, τῶν Ἀγορογιανναίων, τοῦ Φασούλα κ.ἄ.).

Μεταβιβάζεται κληρονομικὰ τὸ δικαίωμα τῆς ἀρχηγίας τοῦ τσελιγκάτου;

Πῶς γίνονται οἱ προμήθειες καὶ πωλήσεις στὸ τσελιγκάτο; Ὑπάρχει εἰδικὸς γιὰ τὴν τήρηση τῶν λογαριασμῶν; Παράδειγμα: «Ὁ τσέλιγγας μετὰ ἀπὸ κάθε ἀγοραπωλησία ἢ προμήθεια ἐνημερώνει τὰ ἄλλα μέλη τοῦ τσελιγκάτου... σημειώνει στὸ «δεφτέρι» του τὴν πράξη, τὶς τιμὲς καὶ ὅ,τι ἄλλο χρειάζεται γιὰ τὸν λογαριασμό. Τὸ «δεφτέρι» εἶναι ἓνα μικρὸ τετραδιάκι. Κάθε

μέρα καταγράφει όλες τις πράξεις και παρακολουθεί τὰ ἔσοδα καὶ ἔξοδα». Πότε καὶ πῶς γίνεται ἡ ἐκκαθάριση λογαριασμῶν;

Πῶς μοιράζεται τὸ κέρδος; Π.χ. μετὰ τὴ συμφωνία τῶν λογαριασμῶν τὸ πλεόνασμα ποῦ θὰ προκύψῃ μοιράζεται στὸν καθένα ἀνάλογα μὲ τὸν ἀριθμὸ τῶν ζώων του. Μόνο στὸν τσέλιγγα ἐπὶ πλεόν θὰ δοθοῦν καὶ οἱ δαπάνες παραστάσεώς του.

Σὲ περιπτώσεις διαφωνίας σὲ ἓνα θέμα τί γίνεται; (ψηφοφορία, ἐπικρατεῖ ἡ γνώμη τοῦ τσέλιγγα;)

Ποιὸς ὁ δεσμὸς τῶν μελῶν τοῦ τσελιγκάτου μεταξύ τους; Εἶναι ἀπλῶς συνεταιρικός ἢ συγγενικός; Μήπως ἀποτελοῦν πατριά; Ποιοὶ ἀπαρτίζουν τὰ τσελιγκάτα; (Σαρακατσάνοι, Βλάχοι, Ἀρβανιτόβλαχοι, κτηνοτρόφοι διάφοροι;) (Βλ. κυρίως τὴν μελέτη τοῦ Λαζάρου Ἀρσενίου, *Τὰ τσελιγκάτα*, Ἀθῆναι 1972, ἀπὸ ὅπου ἔχουν ληφθῆ καὶ τὰ παραπάνω ἐντὸς εἰσαγωγικῶν κείμενα, καὶ Κ. Δ. Καραβίδα, *Ἀγροτικά*, 1931).

25. Συνήθειες τῶν βοσκῶν. Ποιμενικὰ ἦθη καὶ ἔθιμα.

α') **Ζωοκλοπή** (κλεψιά, κοπή, κοφὰ κ.ἄ.). Εἶναι διαδεδομένη ἡ συνήθεια τῆς ζωοκλοπῆς μεταξύ τῶν βοσκῶν; Ζωοκλέπτες εἶναι οἱ ἴδιοι οἱ βοσκοὶ ἢ τρίτα πρόσωπα; Πῶς γίνεται ἡ ζωοκλοπή καὶ ποιά μέτρα λαμβάνουν οἱ ζωοκλέπτες, γιὰ νὰ μὴ γίνουν ἀντιληπτοὶ ἀπὸ τὸν βοσκό; Στὴ Νάξο «ὄδεν ἐπηγαίναμενε νὰ κλέψωμενε σὲ μιὰ μάδρα ἐβάναμε μιὰ ὕχιὰ (νύχι) ψωμί στὸ στόμα, τὸ ρίχταμε τοῦ σκυλιοῦ καὶ δὲν ἐμίλειενε. Ἐμπαίναμενε μέσα κ' ἐπαίρναμε ὅσα θέλαμε» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 250, 1959). Στὸ Καλέντζι Ἰωαννίνων «τὰ παλιὰ χρόνια ἐκλεφταν οἱ τσομπαναραῖοι. Τὸ κλεμμένο εἶναι νόστιμο, ἦταν ἀπλέρωτο. Γιὰ νὰ μὴ τοὺς πάρ' μυρωδιὰ ὁ τσέλιγγας, οἱ τσομπαναραῖοι τὸ ῥιαναν τὸ σφαχτὸ μέσα στὸ τ'ρόγαλο ποῦ ἔβραζεν κ' ἔβραζε» (ΚΛ, χφ. 2382, σ. 247, 1961).

Τιμωρίες τῶν ζωοκλεπτῶν. Στὸ Λασιίθι «ὄταν κλέψουν ἀπὸ κάπου πρόβατα, γιὰ νὰ ἐκδικηθῆ ὁ βοσκὸς ποῦ τοῦ ἐκλεψαν πηγαίνει κι αὐτὸς καὶ κλέφτει καὶ τὰ ρίχνει μέσα σὲ λατσίδα ποῦ νὰ μὴ μπορέσῃ νὰ γλυτώσῃ» (ΚΛ, χφ. 1380, σ. 34, 1939). Μήπως καταφεύγουν καὶ σ' ἄλλα μέσα προκειμένου νὰ περιορίσουν τὴν ζωοκλοπή; (ἀφορεσμὸ, καλμοκαζάρα, κατάρες, μαγικά κ.ἄ.). Στὴν Κρήτη ὄταν σὲ ἓνα διαμέρισμα παρουσιάσῃ ἔξαρση ἢ ζωοκλοπή, προσκαλεῖται ὁ ἐπίσκοπος καὶ διαβάζει τὸν ἀφορεσμὸ. Συνήθως αὐτὸ εἶναι ἀποτελεσματικὸ καὶ γιὰ λίγο τουλάχιστο χρόνο περιορίζεται τὸ κακό. Ὁ ἀσεβὴς ζωοκλέπτης πιστεύεται ὅτι ἔχει χαράζει σταυρὸ κάτω ἀπὸ τὸ πέλμα, γιὰ νὰ μὴ συλλαμβάνεται κατὰ τὴν κλοπὴ καὶ νὰ μὴν ἐπηρεάζεται ἀπὸ ἀφορεσμούς, ὄρκους καὶ μαγγανεῖες. Λέγεται δὲ «σταυροπάτης» (Στ. Ξανθουδίδης, Ποιμ. Κρήτης, Λεξικογρ. Ἀρχ. 5 (1918), σ. 309). Ποιά γνώμη ἔχουν γιὰ τὸν ζωοκλέπτη οἱ κάτοικοι τῆς περιοχῆς; Θεωρεῖται ἄξιο παλληκάρι, περιζήτητος γαμπρός, ἔξυπνος καὶ ἐπιδέ-

ξιος; Σχετικές διηγήσεις και δοξασίες. Στη Βερδικούσα 'Ελασσόνας οί βοσκοί έτρωγαν πολλά κλεμμένα. «'Εβαναν συνεριά (άμιλλα) ποιός θά φάη πλιότερα κλεμμένα νά γίνη παχύς κι γερός, για νά νικήση τούν άλλον σ' παλαιίστρα, στού παναύρι ή τσ' άλλες τσ' γιορτές στού χουριό νά μᾶς γλέπ'ν τὰ κορίτσια κι ού κόσμους» (ΚΛ, χφ. 2933Α', σ. 56-57, 1964).

Οί άρχές τῆς περιοχῆς καταδίωκαν τούς ζωοκλέπτες και πῶς τούς τιμωροῦσαν; Π.χ. «πουλλές φουρές τούς έπιαναν μι κλιμμένα οί χουρουφυλάκοι κι τούς κριμοῦσαν τὰ τουμάρια στού λαιμό και τούς πάηναν φυλακή κι έξορία» (ΚΛ, χφ. 2933Α', σ. 56-57, 1964).

Παροιμίες, παραδόσεις, έπώνυμα, παρωνύμια, ανέκδοτα, τραγούδια, σχετικά με τήν ζωοκλοπή. Στην 'Ικαρία λέγεται ή παροιμία «άπιαστος κλέφτης, πρῶτος άφέντης» και τὸ σατιρικό τραγούδι:

“Αμα γυρίσω και σε δῶ νά κρέμεσαι στόμ πάλο,
 έτσι μου δίνει ὁ λογισμός νά πᾶ νά κλέψω κι άλλο,

ένν. τὸ κλεμμένο ζῶο πού κρέμεται σφαγμένο ('Αλέξης 'Ι. Πουλιανός, Λαογραφικά 'Ικαρίας, 2, 1976, σ. 346).

β') **Παιγνίδια τῶν βοσκῶν.** Πότε κυρίως άσχολοῦνται με τὸ παιγνίδι οί βοσκοί; (όταν συναντιοῦνται πολλοί μαζί, όταν τὰ αἰγοπρόβατα βόσκουν σε άσφαλές μέρος κ.ά.). Παράδειγμα: «'Όταν πολλοί τσοπάνηδες κάθωνται σ' ένα μέρος κ' εἶναι άνάγκη νά πάη ένας νά γυρίση τὰ πρόβατα, γιατί ξεμάκραιναν, παίζουν τὰ κιόσια. "Οποιος χάνει, πάει νά τὰ γυρίση. Κάποτε παίζουνε τὰ κιόσια ποιός θά κερδίση τὸ ψωμί τ' άλλουνοῦ» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 315, Αἰτωλία).

Ποιά παιγνίδια ειδικώτερα παίζουν οί βοσκοί και πῶς παίζουν τὸ καθένα; (περιγραφή). Παράδειγμα: «Οί τσοπάνηδες παίζουν τήν ινιάρια. Κάποτε και για λεφτά. Τὰ τσοπανόπουλα πηδᾶνε στίς τρεῖς, ρίχνουν τὸ λιθάρι. Παίζουν και τίς σουμάδες» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 315, Αἰτωλία). Πῶς άλλιῶς διασκεδάζουν οί βοσκοί; (παίζουν τὴ φλογέρα, κατασκευάζουν ραβδιά, ρόκες, κουτάλια κ.ά.).

26. Συνεταιρισμοί βοσκῶν (σμίξιμο, άρκαβλιό, συντροφιακά κ.ά.). Σε ποιές περιπτώσεις γίνεται συνεταιρισμός βοσκῶν; Παραδείγματα: "Όταν δύο ή τρεῖς βοσκοί έχουν δικά τους τόσο λίγα ζῶα καθένας, ὥστε νά μη εἶναι δυνατό νά γίνη μεγάλο κοπάδι, τότε «συντροφιάζουν» τὰ κοπάδια τους και αναθέτουν σε ένα εκ περιτροπῆς τήν βοσκή τοῦ κοπαδιοῦ. 'Επίσης οί βοσκοί για διευκόλυνσή τους κάνουν ένα είδος συνεταιρισμοῦ, τὸ «άρκαβλιό». Δηλ. παίρνουν με τὴ σειρά τὸ γάλα και τῶν δύο μανδρῶν και τὸ τυροκομοῦν. 'Εκεῖνος πού έχει σειρά νά πάρη τὸ γάλα, ὁ άρκάβλης, «εἶναι ὑποχρεωμένος νά μετρήση με ένα πιδιακό τὸ ποσόν, πού θά πάρη από τήν ξένη μάνδρα. Τὸ μέτρημα αυτό λέγεται χάλεμα και πάνω σε μιᾶ βέργα από ροδοδάφνην σημειώνει με κόκκες τὸ ποσόν τῶν πιδιακῶν, πού παίρνει από τήν ξένη μάνδρα» ('Α. Βρόντης, Λαογρ.

12, 1938-48, σ. 218, Ρόδος). "Αλλοτε «μαζεύονται δυο τρεις συνεταῖροι και ὁ ἕνας θὰ βοσκάη τὰ στέρφα, οἱ δυο τὰ γαλάρια» (ΚΛ, χφ. 2946, σ. 34, "Ανω Ὀρεινή Σερρών, 1965). «Όταν ἀρχίση τὸ μαζούλι, δυο ἢ τρεις μάνδρες τὰ σμίγουν, γιὰ νὰ βγάλουν βούτυρο. Τοῦτο γίνεται ἀπὸ Μαρτίου μέχρι τέλους Μαΐου, ὅταν θὰ κάμουν τοὺς λογαριασμοὺς των, θὰ δοῦν πόσα πρόβατα εἶχαν, πόσο βούτυρο ἔβγαλαν» (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 31-33, Λῆμνος, 1954).

27. Πρόσληψη βοσκοῦ. Σὲ ποιὲς περιπτώσεις προσλαμβάνεται βοσκὸς (πιστικὸς, ρογιασμένος, βαλτός, τσοπάνος, τσοπάνος μὲ ρόγα κ.ἄ.) γιὰ τὴν βοσκὴ τοῦ ποιμνίου; (ὅταν ὁ ἰδιοκτῆτης ἔχη πολλὰ αἰγοπρόβατα, ὅταν ὁ ἴδιος ἀδυνατῇ νὰ ἀσχοληθῇ μὲ τὴ βοσκὴ κ.ἄ.). Πότε γίνεται ἡ πρόσληψη και πόσο χρόνο διαρκεῖ; Συνήθως ὁ χρόνος ἀρχίζει γιὰ τὸν πιστικὸ ἀπὸ Σταυροῦ (14 Σεπτ.) και τελειώνει τοῦ ἄλλου Σταυροῦ» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 13). Στὴν Ἡπειρο ἡ «ρόγα» μπορεῖ νὰ διαρκῇ ἀπὸ «Ἄι Γιώρη σ' Ἄι Δημήτρη» (ΚΛ, χφ. 2030, σ. 20, 1953).

Μὲ ποιὸς ὄρους γίνεται ἡ πρόσληψη τοῦ βοσκοῦ; Στὴ Μ. Γότιστα Ἡπειροῦ «ὁ Π. ροιάστηκε στὸν Κ. Ἄι Δημήτρη σ' Ἄι Γιώργη γιὰ 150 γρόσια μὲ ψωμοτσάρουχα κι μπακτσίσσι (δῶρο) μιὰ ἀρνάδα. . . ἢ γιὰ 300 γρόσια και τσαρούχια ἀπ' τ' ῥάχη του» (ΚΛ, χφ. 2030, σ. 20). Στὴν Αἰτωλία τὴν ρόγα ὁ πιστικὸς τὴν ἔπαιρνε «σὲ εἶδος ἢ σὲ χρήματα. Ἐκτὸς ἀπ' τὴ ρόγα ὁ βαλτός τσοπάνης πρέπει νὰ παίρνη τὴ φάκνα (=τροφὴ) και τὴν ποδεσιά του. Ἡ ποδεσιά κοστίζει τὸ πιὸ πολὺ στὸν ἀφεντικὸ» (Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 13).

Ποιοὶ προσλαμβάνονται ὡς πιστικοί; (φτωχοί, ὀρφανὰ κ.ἄ.). Μήπως εἶναι ξένοι ἀπὸ ἄλλα χωριά; Ποιὰ ἡ κοινωνικὴ τους θέση; (θεωροῦνται «παρακατιανοί», σκλάβοι τῶν τσελιγκάδων κ.ἄ.).

28. Ἐνοικίαση κοπαδιοῦ (συμμισιακά, συντροφικά, σιδεροκέφαλα, κεσιμιάρ'κα, σεμπριακά κ.ἄ.). Μὲ ποιὸς ὄρους γίνεται ἡ ἐνοικίαση; Στὴ Ρόδο «σὲ ἄλλα χωριά παίρνει ὁ νοικοκύρης τὰ θηλυκὰ ρίφια ἢ ἀρνιά και τὰ ἀρσενικὰ τὰ μοιράζει μὲ τὸν τσοπάνην. Σὲ μερικὰ χωριά γίνεται τὸ ἀντίθετο και σὲ ἄλλα πάλιν μοιράζονται και τὰ ἀρσενικὰ και τὰ θηλυκὰ. Οἱ μάνες μένουν πάντα τοῦ νοικοκύρη» ('Αν. Βρόντης, Λαογρ. 12, 1938-1948, σ. 223-4). Στὴ Νάξο «ὅδε θέλη καένας, δώνει τὰ ζωδόβρα σιδεροκέφαλα. Σιδεροκέφαλα θὰ πῆ πὼς ὅσα δώνεις, τόσα θὰ περιάβης, ἅμα τὰ ξαναπάρης. Ἄ' δώσης 10 κεφάλια και ψοφήσουνε και τὰ 10, θὰ πάρης 10. Βάνουν και τὴν τιμή. . . Ὁ βοσκὸς μπορεῖ νὰ δώση τὰ ζωδόβρα μισάρικα. . . Ἄμα θένε πάλι τὰ μισάρικα, πλερώνει τὰ μισὰ ἐκεῖνος ποὺ τὰ παίρνει και τὰ ἔχουνε στὴ μέση» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 371, 1959). Στὴ Λῆμνο ὅταν ἕνας ἐνοικίαζε τὰ πρόβατα σὲ «κεγαγιά», τὰ ἔλεγαν σιδεροκέφαλα. Τὸ ἐνοίκιο ἦταν 2 1/2 ἕως 3 ὀκάδες τυρὶ κατὰ κεφαλή. Καὶ ἂν ἦταν τὰ πρόβατα ἕως 5 και 1 ἀρνὶ τὸ Πάσχα. Ἄν ἦταν 10 ἢ 15, τὰ ἴδια, ἀλλὰ ἔδινε ὁ κεγαγιάς και 3 μαλλιὰ ἐπιπλέον (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 19-20, 1954).

Ποῦς πληρώνει τοὺς φόρους (μαντρατορίκια κ.ἄ.); (ὁ νοικοκύρης, ὁ ἐνοικιαστής, ἀπὸ κοινοῦ;)

29. Ἐνοικίαση βοσκότοπων (πάχτωμα). Πότε γίνεται ἡ ἐνοικίαση τῶν βοσκότοπων; (τὴν ἀνοιξή, τὸ φθινόπωρο;) Τὰ κτήματα αὐτὰ ἀνήκουν στὴν κοινότητα, σὲ μοναστήρι, σὲ ἰδιῶτες;

Πῶς γίνεται ἡ συμφωνία; Στὴν Καλοσκοπή Παρνασσοῦ «τὰ κοινοτικὰ λιβάδια μοιράζονται σύμφωνα μὲ τὸν ἀριθμὸ τῶν προβάτων σὲ περιοχές, τὰ «τσιγρέκια» ἢ «μοιράδια». Σὲ καθένα τσιγρέκι ρίχεται μιὰ στρούγκα ἀπὸ μιὰ παρέα» (ΚΛ, χφ. 1488, σ. 45, 1928). Στὴ Βερδικούσα Ἐλασσόνας «ὄντα ἔρχονταν οὐ κίρως, ἀνταμωνιμάσταν οὔλοι οἱ τζιουμπαναραῖοι σ' κοινότητα καὶ μοιραζάμι τὰ μαντριὰ φαλκάρια-φαλκάρια» (ΚΛ, χφ. 2933Α', σ. 57-58, 1964).

Ἄμοιβή τοῦ ἰδιοκτήτη τοῦ βοσκότοπου (βόσκητρο, βοσκιάτικα, νόμι, πάχτος, τοπιάτικο, χειμαδιάτικο κ.ἄ.). Στὴ Λῆμνο οἱ κοινότητες εἶχαν «κοινοτικούς μεράδες» καὶ οἱ περίοικοι τοὺς ἐνέμοντο δίδοντες ἕκαστος ἀναλόγως τοῦ ποιμνίου του ἀπὸ ἓνα ἢ δύο «κουμπάνια» (ἀρνιά) εἰς τὴν ἐκκλησίαν ἢ κοινότητα» (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 7, 1954).

30. Συνεργασία-ἀλληλοβοήθεια: α') Κατὰ τὸ κούρεμα (βλ. Κοῦρος).

β') Γιὰ τὴν ἀντιμετώπιση ἐχθρῶν τοῦ κοπαδιοῦ (λύκου, κλεπτῶν κλπ.) (βλ. Ἐχθροὶ τοῦ κοπαδιοῦ).

γ') Κατὰ τὴ συγκρότηση νέου κοπαδιοῦ. Στὴν περιοχὴ Ἡλείας «ἐκεῖνος ποὺ θέλει νὰ συστήσῃ ποιμνιον θὰ βγῆ σὲ χάρες. Θὰ πάρῃ μαζί του ἓναν ποὺ γνωρίζει καλὰ τοὺς τσοπάνηδες καὶ θὰ δώσῃ γι' αὐτὸν καλὲς συστάσεις. Θὰ τοῦ δώσουν καλὰ καὶ λοβὰ πράματα. Στὶς χάρες διώχνουν οἱ τσομπάνηδες τὰ ζημιάρικα καὶ ἀποκοτιάρικα πράματα ποὺ τοὺς στενοχωροῦν...» (ΚΛ, χφ. 2175, σ. 1-2, 1955). Στὴν Ἡπειρο «ὄντα ψοφοῦν ἢ χάνωνται τίποτε σφαχτά, δίνουν κορμπάνι γιὰ τοὺς νοικοκυραίους» (ΚΛ, χφ. 51, σ. 95). Στὴν Κρήτη ἐπίσης «ὄταν καταστραφῆ κάποιος βοσκὸς γιὰ ὁποιαδήποτε ἀφορμὴ, τότε τὸν βοηθοῦν οἱ ἄλλοι βοσκοὶ καὶ ξανακάνει «κουράδι»... Ἀλλὰ γιὰ νὰ τοῦ δώσουν τὸ πρόβατο, ζυμώνει αὐτὸς μιὰ δυὸ φουρνιὲς κουλούρια, παίρνει καὶ κάμποσες ὀκάδες κρασί καὶ ἐπισκέπτεται ἕλα τὰ «μιτάτα». Σὲ κάθε μιτάτο τοῦ δίνουν καὶ τὸ ἀρνί. Αὐτὸ τὸ μάζεμα λέγεται ἀρνοκλήσι» (ΚΛ, χφ. 1131, σ. 4-5, 1937, πρβλ. Ξανθοῦδίδης, Ποιμ. Κρήτης, Λεξικογρ. Ἄρχ. 5, 1918 [1920], σ. 320). Ὑπάρχει ἀκόμη σήμερα ἢ συνήθεια αὐτή;

δ') Σὲ διάφορες ἄλλες περιπτώσεις. Π.χ. στὴν Κῶ «στὸν πιστικὸ ποὺ παντρεύει τὴν κόρη του ὄλοι, συγγενεῖς καὶ γνωστοί, θὰ πάρουν τὸ κανίσκι τους, ἓνα ἀρνί ἢ κατσίκι, γιὰ νὰ τὸ σφάξῃ στὴ χαρὰ τοῦ παιδιοῦ του ἢ καὶ νὰ τὸ προσθέσῃ στὰ ζῶα ποὺ τοῦ δίνει γιὰ προίκα...». Ἐπίσης «στὶς ἀρχὲς τοῦ φθι-

νοπώρου... συμφωνοῦν τρεῖς-τέσσερις πιστικοὶ καὶ πᾶνε στὸ βουνὸ γιὰ νὰ κόψουν ξύλα τὴ μιὰ μέρα γιὰ λογαριασμὸ τοῦ ἑνὸς καὶ τὴν ἄλλη τοῦ ἄλλου... Τὸ βράδῳ διασκεδάζουν» (Καραναστάσης, Ποιμενικὰ Κῶ, 1956, σ. 84).

31. Θρησκευτικὴ ζωὴ τῶν βοσκῶν. Ἔχουν ἀνεπτυγμένο τὸ θρησκευτικὸ συναίσθημα οἱ βοσκοὶ καὶ πῶς ἐκδηλώνεται; Π.χ. κάνουν ἀπαραίτητα τὸ σταυρὸ τους, ὅταν ξυπνοῦν τὸ πρωῒ, ὅταν τρῶνε, ὅταν πῆζουν τυρί, ὅταν ἀρχίζουν τὸ κούρεμα κ.ἄ.; Σέβονται τὴν ἐκκλησιαστικὴ ἢ μοναστηριακὴ παρουσία; Σχετικὲς διηγήσεις.

Τάματα σὲ ἀγίους, ἀγιασμοί. Στὴν Κῶ «ὅταν ἀρρωσταίνουν τὰ πρόβατα ἢ τὰ γίδια, καλοῦν τὸν παπὰ νὰ κάμη πάλι ἀγιασμὸ καὶ νὰ διαβάσῃ τὴ βασκανία, γιὰ νὰ φύγῃ τὸ κακό. Στὸν ἅγιο τοῦ χωριοῦ τους ἢ στὸν Παλερμινιώτῃ τάζουν οἱ πιστικοὶ τὸ ἀρρωστο πρόβατο ἢ γίδι καί, ἂν γίνῃ καλά, τὸ στέλλουν νὰ θυσιασθῇ στὴ χάρη του. Πολλὰ ἀρνιά καὶ κατσίκια σφάζονται στὸ παναῦρι τοῦ χωριοῦ, ταξίματα τῶν πιστικῶν», (Καραναστάσης, Ποιμ. Κῶ, 1956, σ. 93). Στὴν περ. Παραμυθιάς «ἅμα πέφτῃ ἀρρώστια στὰ ζῶα, τότε φωνάζουν τὸν παπὰ νὰ τὰ εὐλογήσῃ στὸ μαντρί. Μόνο τὰ ἀλβανόφωνα χωριά ραντίζουν καὶ μὲ ἀγιασμα πὺ ἔχουν φυλαγμένο στὸ σπίτι τους. Καὶ οἱ Τουρκαλβανοὶ τῆς περιοχῆς σὲ περίπτωσι ἐπιζωοτίας καλοῦσαν Ἑλληνα παπά, γιὰτὶ αὐτοῦνοῦ ἡ εὐχὴ πιάνει καὶ ὄχι τοῦ χότζια τους» (ΚΛ, χφ. 3000, σ. 70, 1966).

Ἑορτὲς τῶν βοσκῶν καὶ ἅγιοι προστάτες τους:

α') **Πρωτοχρονιά.** Παρασκευὴ βασιλόπιττας μὲ τὰ διακριτικὰ τῆς ποιμενικῆς τέχνης. Στὸ Βογατσικὸ Καστοριάς τὸ «βασιλόψωμο εἶναι μιὰ μπουγάτσα μὲ γράμματα ἀπὸ πάνω μὲ ζυμάρι: τὸ μαντρί ἀπὸ τὰ πρόβατα, μιὰ καλύβα, σταυρὸ, μπιμπλιά, σταφύλια ἀπάνω, γιὰ νὰ γεννοῦν τ' ἀρνιά καὶ τὰ κατσίκια» (Γ. Α. Μέγας, ΖΕΛ 3, σ. 43). Στὴν περ. Παραμυθιάς πάνω στὴν κουλούρα ἢ νοικοκυρὰ «φτιάχνει εἴτε μὲ κονταρίτσα (βελόνῃ πλεξίματος) εἴτε μὲ ξύλο τὸ μαντρί, γίδια, πρόβατα, ἀκόμη καὶ τὴν ἀλαταριά... Αὐτὴ τὴν παίρνει ἓνα θηλυκὸ τοῦ σπιτιοῦ, συνήθως ἡ γυναίκα ἢ ἡ κοπέλα τοῦ σπιτιοῦ, ὅταν εἶναι καθαρὴ... ξεκινάει νύχτα πρὶν ἀκόμη ὁ τζομπάνης ἀνοίξῃ τὴν ποριά τοῦ μαντριοῦ, τὴν ἀνοίγει μόνῃ της, ἔχοντας στὴν ἀγκαλιά της τοῦφες πουρνάρι, πὺ τίς ἔκοψε μόνῃ της... Προχωρεῖ κατ' εὐθεῖαν στὴν γωνιά τῆς καλύβας, πρὸς τὴν φωτιὰ ἀκουμπάει τίς τοῦφες καὶ φυσάει ν' ἀνάψουν... Μετὰ εὐχεται: ὅσα πράτς-προύτς, τόσα ἀρνιά καὶ κατσίκια. Τὴν κουλούρα τὴν βάζει στὸ κέρατο τοῦ γκεσεμιοῦ καὶ τὴν τρώγει ὁ βοσκὸς» (ΚΛ, χφ. 3000, σ. 66-68, 1966).

β') **Θεοφάνια.** Ἀγιασμὸς τοῦ ποιμνιοστασίου. Φύλαξη ἀγιασμοῦ τῶν Φώτων γιὰ περιπτώσεις ἐπιζωοτίας.

γ') **τοῦ ἀγίου Χαραλάμπους** (10 Φεβρ.). Στὸ Καινούργιο Χωριὸ Πυλίας

«τὸν ἅγιο Χαράλαμπο τότε φυλάνε οἱ τσοπάνηδες γιὰ τὸ φίδι». Στὸ Κατσιδόνι Σητείας Κρήτης «τὸν λειτουργᾷ ὅποιος τὰ ζῶα του δὲν πηγαίνουν καλὰ καὶ τάσσεται νὰ τοῦ τὰ θεραπεύση» (Γ. Α. Μέγας, ΖΕΛ 3, σ. 63).

δ') τοῦ ἁγίου Βλασίου (11 Φεβρ.). Τήρηση τῆς ἀργίας κατὰ τὴν ἑορτὴ τοῦ ἁγίου ποῦ θεωρεῖται προστάτης ἀπὸ τὸν λύκο καὶ τὸ τσακάλι.

ε') τοῦ Εὐαγγελισμοῦ. Ἐξοδος τῶν ποιμνίων ἀπὸ τὰ χειμαδιά. Τοποθέτηση τῶν κουδουნიῶν στὰ ζῶα τοῦ κοπαδιοῦ. Στὴν περ. Παραμυθιάς ὅταν θέλουν νὰ ἀρματώσουν ἓνα ζῶο μὲ κουδούνι, εἴτε μικρὸ εἴτε μεγάλο, τοῦ φοροῦν κουδούνι στὶς 25 Μαρτίου γιὰ πρώτη φορά. Τὸ κουδούνι τὸ εὐλογεῖ ὁ παπᾶς (ΚΛ, χφ. 3000, σ. 70, 1966).

ς') Μ. Ἑβδομάδα. Ποιμενικὲς συνήθειες κατὰ τὴ διάρκεια τῆς Μ. Ἑβδομάδας. Στὴ Νάξο «ὄλοι οἱ παλαιοὶ τό 'πηζαν ὅλη τὴ Μ. Ἑβδομάδα (τὸ γάλα) καὶ τὸ παίρνανε καὶ τὸ πηγαίνανε στὸ χωριὸ νὰ τὸ μοιράσουνε. Ἐμοιράζανε καὶ τ' ἀρνόριφα δῶρο στσοὶ γνωστοὶ δῶνε» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 373, 1959). Στὴν Κρήτη «τὴν Μ. Ἑβδομάδα ὁ βοσκὸς «ξεγιαλίζει», ἤτοι φέρει τὸ ποίμνιον ἐκ τοῦ χειμαδιοῦ εἰς τὰς θερινὰς νομάς. Οἱ ἐπὶ πληρωμῇ βοσκοὶ τοῦ χειμῶνος λαμβάνουν τὰ συμφωνηθέντα ἔμπολα (ἀρνιὰ ἢ κατσίκια) καὶ τὸ ποίμνιον παραλαμβάνει ὁ κουραδάρης, ὁ ὅποιος ἔχει εὖρει τὸν κονόμον, τοὺς γκαλονόμους, τοὺς στειρονόμους καὶ τὸν μαντρατζῆν» (Ξανθουδίδης, Ποιμ. Κρήτης, 1920, σ. 315). Στὴ Λέρο «τὴν Μ. Τετάρτη θὰ ῥθουνε στὴν μάντρα ἀπὸ παλιὸ ἔθιμο οἱ δεκαδιάρηδες. Θὰ τὰ μαζέψης ὅλα στὴ μάνδρα νὰ τὰ μετρήσουν. . . τὴν Μ. Τετάρτη ποῦ θὰ ῥθῃ νὰ μετρήσῃ τὴν μάντρα ὁ δεκαδιάρης θὰ φωνάξῃ τοὺς κοτσαμπάσηδες νὰ ἔρθουν γιὰ νὰ εἶναι παρόντες καὶ νὰ γράφῃ σ' αὐτοὺς ὁ δεκαδιάρης τὸ φόρο» (ΚΛ, χφ. 2279, σ. 369-70, 1958). Στὴν Καρωτὴ Διδυμοτείχου «τὸ ταχιά τὴν Πασχαλιὰ παίνομε καὶ τὸ γελαδάρη μεῖς 'πὸ ἓνα ψωμί κ' ἓνα ἀβγό» (ΚΛ, χφ. 1500, σ. 36, 1922).

ζ') τοῦ ἁγίου Γεωργίου. Ἀπόδοση ἰδιαίτερων τιμῶν στὸν ἅγιο. Πανηγύρια καὶ συμπόσια. Θυσίες ζώων (κουρμπάνια). Συμβάσεις μεταξὺ τῶν βοσκῶν. Ἐνοικίαση βοσκοτόπων. Πρόσκληση συγγενῶν καὶ φίλων στὴ στάνη καὶ ἐστίασή τους. Διανομὴ τεμαχίων κρέατος καὶ τυριοῦ σὲ γείτονες καὶ συγγενεῖς. Λειτουργίες καὶ τάματα γιὰ τὴν ἀνεύρεση χαμένων ζώων, θεραπεία ἀσθενειῶν κλπ. Μαγικὲς καὶ δεισιδαίμονες συνήθειες γιὰ τὴν ἀποτροπὴ κακῶν ἀπὸ τὴ μάντρα.

η') Πρωτομαγιά. Συνήθεια νὰ πίνουν γάλα, νὰ κατασκευάζουν στεφάνι μὲ λουλούδια, ὅπου τοποθετοῦν σκόρδα, συκόφυλλα, ρόδια κλπ.

θ') τῆς Ἀναλήψεως (Ἀρμυρῆς, Πληθερῆς, Γαλατοπέφτης, Συναληψιοῦ κ.ἄ.). Τέλεση ἁγιασμοῦ ἀπὸ τὸν ἱερέα στὴ στάνη. Προσφορὰ τοῦ γάλακτος καὶ τοῦ τυριοῦ κατὰ τὴν ἡμέρα αὐτή. Κοινὸ τραπέζι συγγενῶν καὶ φίλων στὴ στάνη, χαιρετισμοὶ καὶ εὐχές, διασκεδάσεις κ.ἄ., πλύσιμο τῶν αἰγοπροβάτων στὴ θάλασσα, σὲ ποταμὸ ἢ λίμνη.

ι') τῶν ἁγίων Ἀποστόλων. Στὴ Σίφνο πηγαίνουν στὰ μαντριά καὶ πίνουν γάλα. Αὐτὸ λέγεται «πάστος» (ΚΛ, χφ. 655, σ. 47). Στὴν Κρήτη «ἁγιαποστολιάζω» σημαίνει ξεχωρίζουν τὰ ἔγγαλα οἱ «κοινατόροι» καὶ παραλαμβάνει καθένας τὰ δικά του καὶ τὸ ἀνάλογον εἰσόδημα κατὰ τὴν ἑορτὴν τῶν ἁγίων Ἀποστόλων, ὅταν στερεοῦν πλέον τὰ πρόβατα» (Ξανθουδίδης, Ποιμ. Κρήτης, 1920, σ. 275).

ια') τῆς Παναγίας (15 Αὐγ.). Στὴ Λέρο «τὰ παλιὰ χρόνια οἱ τσοπάνηδες ἐφέρνανε ὄζω ἀπὸ τὴν Παναγιά τοῦ Κάστρου τὴν παραμονὴ τῆς γιορτῆς τῆς τῆς μάντρες. Ἐκανε ὁ παπὰς ἁγιασμὸ κ' ἔρρανε τῆς μάντρες. Αὐτοὶ ἀφιερώνανε ἀπὸ ἓνα ζῶ στὴν Παναγία κ' ἐφεύγανε. Τὸ ζῶ αὐτὸ τὸ τρώγανε στὸ πανηγύρι» (ΚΛ, χφ. 2279, σ. 287, 1958). Στὴ Λήμνο «στὶς 15 Αὐγ. τὰ παιδιὰ ποὺ εἶναι στοιχημένα σὲ τζομπάνηδες ἔχουν γιορτὴ. Στὶς μάντρες πᾶνε τ' ἀφεντικά καὶ κείνη τὴν ἡμέρα συμφωνᾶνε ἢ φεύγουν. Τὰ τζομπανέρια μαζεύονται στοὺς μύλους πρωτ-πρωτ καὶ σφυρᾶνε, μαζεύονται στὴν πλατεία καὶ χορεύουν μὲ τὴ λύρα, μὲ τὰ ὄργανα» (ΚΛ, χφ. 1160, σ. 60, 1938).

ιβ') τοῦ ἁγίου Μάμα (2 Σεπτ.). Ὁ ἅγιος θεωρεῖται προστάτης τῶν κοπαδιῶν. Σχετικὲς συνήθειες κατὰ τὴν ἑορτὴ του.

ιγ') τοῦ Σταυροῦ (14 Σεπτ.). Προσφορὲς στὴν ἐκκλησία, κατασκευὴ φυλαχτῶν. Στὸ Μεγανήσι Λευκάδας κοὶ τσοπαναραῖοι παλαιὰ πηγαίνανε λίγα μαλλιά ἀπὸ τὰ πρόβατα, ἀπὸ τὰ γίδια, τὰ πηγαίνανε στὴν ἐκκλησιά. Ἐφκιάνανε μιὰ λειτουργία, ψωμί σφραγισμένο. Ἐπαίρνανε ὕστερ' ἀπὸ τὴ λειτουργία τὸ ψωμί αὐτὸ καὶ τὰ μαλλιά, τὰ βάνανε μέσα σ' ἓνα κουδούνη, τὸ πλάθανε νὰ μὴ φεύγουν, δηλ. τὸ χτυπούσανε στὰ ἔξω χεῖλη καὶ τὸ βάνανε γιὰ φυλαχτικὸ στὸ γκεσέμι ἢ τραῖ ἢ σουρτάρι. Τὸ κρατοῦσε κάθε γκεσέμι ὅλον τὸν χρόνον» (ΚΛ, χφ. 2276, σ. 418-9, 1958). Στὴ Νάξο οἱ βοσκοὶ «τὴν πρωτοσετεβριά 'ὲ δὰ πααίνανε τὰ ζωδόβρα στὸ νερό, 'ιὰ νὰ μὴ δῶνε κάμουνε ποδαρικό, μόνο τὰ πααίνανε ἀπάνω σὲ μιὰ γορφὴ καὶ τὰ 'χανε ἐκεῖ ὅλη μέρα. Ἐκείνη τὴν ἡμέρα (14 Σεπτ.) δὲν ἤκανε νὰ σφάζης καὶ νὰ βγάλῃς αἷμα ἀπὸ ζῶ. Ἄν ἐψόφανε, τό 'φινε νὰ ψοφήση, 'ὲ δὲ 'σφαζε» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 184, 1949).

32. Προλήψεις, δεισιδαιμονίες καὶ μαγικὲς ἐνέργειες τῶν βοσκῶν.

α') Σχετικὲς μὲ τὰ ζῶα καὶ τὴ μάντρα. Στὴν Ἀρμισσα Πέλλας ὅσο ἐγεννοῦσαν τὰ πρόβατα ὁ βοσκὸς δὲν ξυρίζονταν, δὲν ἐπλύνονταν, δὲν κτενίζονταν (ΚΛ, χφ. 2394, σ. 155, 1961). Στὴ Ρόδο «τό 'χουν κακὸ νὰ μετροῦν τὰ κατοικοπρόβατα καὶ νὰ τὰ νεμιλοῦν (κάμνουν λόγον) τὴν νύχτα». Ἐπίσης «ὅταν πρωτοβάλουν ἓνα ρίφι ἢ ἄρνι στὸν ριφῶνα, τοῦ λέγει ἡ μαντρατόρρισα: ὡς 'γαπᾶς τὸ γάλα σου, νὰ 'γαπᾶς καὶ τὴ μάνα σου» (Ἄν. Βρόντης, Λαογρ. 12, 1938-48, σ. 230). Στὴ Νάξο «ἄμα βρωτοβάου δὰ ζὰ στὴ μάδρα, γιὰ νὰ τ' ἀρμέξουνε, ἐτότες βάζουνε δυὸ μαχαίρια μαυρομάνικα στὸ σταύρωμα (εἴσοδος τῆς μάνδρας) καὶ

περνοῦν τὰ ζὰ ἀπὸ πάνω. Αὐτὸ γίνεται γιὰ κάθε κακὸ» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 115-16, 1959). Στὴν Ἰκαρία ἐξ ἄλλου πολὺ προσέχουν, «ἂν πάη κανεὶς νὰ κοιτάξῃ μέσα στὴ μάνδρα, ὅταν εἶναι μέσα οἱ αἴγες. Τὸ ἔχουν κακὸ. Μπορεῖ νὰ ἔλθῃ «γρουσουζιά» (ΚΛ, χφ. 2449, σ. 453, 1962).

β') **Μὲ τὸ πούλημα ἢ τὴ σφαγὴ ζώου.** Στὴ Ρόδο «ἀπὸ ὅσα κατσοκοπρόβατα πουλοῦν, βγάζουν μερικὲς τρίχες, γιὰ νὰ μὴ φεύγῃ τὸ γούρι ἀπὸ τὴν μάντρα». Ἐπίσης «ὅταν σφάζουν κανένα ἀρνὶ ἢ ρίφι βάλλουν τὸ κεφάλι του ἀνατολικά καὶ οἱ τσοπάνηδες τὸ σφάζουν βάλλοντας τὸ λαιμὸ του στὸ ντιπόρι (παραστάδα) τῆς μάντρας» ('Αν. Βρόντης, Λαογρ. 12, 1938-48, σ. 230). Στὴν Ἰκαρία «πολλοὶ βοσκοὶ τὰς αἴγας πὺ πωλοῦν τὰς σφάζουν οἱ ἴδιοι γυρίζοντας τὸ κεφάλι τοῦ ζώου πρὸς ἀνατολὰς καὶ σταυρώνοντας μὲ τὸ μαχαίρι τρεῖς φορές λέγοντας «νὰ χιλιάσῃ ἢ ἀγέλη», διότι φοβοῦνται μήπως αὐτὸς πὺ θὰ τὸ σφάξῃ εἶναι «γρουσουζοχέρης καὶ τοῦ μαγαρίσῃ τὸ κοπάδι» (ΚΛ, χφ. 2449, σ. 454, 1962). Στὴ Λήμνο οἱ κτηνοτρόφοι δὲν σφάζουν τὰ σφαχτά τους μέσα στὴν μάνδρα, ἀλλὰ στὸ χαγιατί. Λέγουν δὲ ὅτι ὅποιος κοιμηθῇ στὸ χαγιατί (σώμανδρο), ὕνειρεται ἄσχημο ὄνειρο (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 164-65, 1954).

γ') **Μὲ τὴν τυροκομικὴ.** Στὴ Νάξο «ἅμα τυροκομήσῃ ὁ βοσκὸς τρεῖς μέρες, θὰ χύσῃ τὸ τζίρο νὰ μὴν τότε πιοῦνε τὰ ζωδόβορα τὰ θηλυκά, χοῖροι, σκύλοι, γιατί, λέει, σκᾶ τὸ τυρὶ. Τὴν ἡμέρα πὺ πρώτη φορὰ τυροκομοῦνε, πρέπει νὰ μὴ φᾶνε ἀπὸ κεῖνο τὸ τυρὶ γυναῖκες καὶ ὁ,τιδῆποτε θηλυκὰ ζωδόβολα» (ΚΛ, χφ. 2303, σ. 281, 1959). Στὴ Ρόδο, «ὅταν κάμνουν τὴν γριά (καϊμάκι) βούτυρο, πρέπει ἓνα παιδάκι νὰ περπατᾶ ἔξω ἀπὸ τὸ στάβλο, γιὰ νὰ βγάλῃ περισσότερο βούτυρο» ('Αν. Βρόντης, Λαογρ. 12, 1938-48, σ. 229). Στὴν Ἡπειρο, «ἂν ὁ τσέλιγκας δώσ' λίγο τ'ρὶ σ' ἓνα διαβάτ', τ' λέει: «ὅσα τὰ 'χ'ς ἄλλα τόσα νὰ σοῦ γέν'ν'» (ΚΛ, χφ. 2382, σ. 268, 1961). Στὴν Ἀράχοβα ὁ τσοπάνος «γιὰ νὰ πῆξῃ τὸ γιαούρτι του, τὸ μελετάει καὶ λέει: Σὰν ψουμί, σὰν τυρὶ, σὰν κορτσίσσο βυζι» (ΚΛ, χφ. 1153Α', σ. 132, 1938).

δ') **Μὲ τίς ἡμέρες τῆς ἑβδομάδας, τοῦ μήνα κλπ.** Στὴν περ. Πυλίας τὴν Τρίτη δὲν κάνουν ἀρχὴ στὸ ἄρμεγμα οὔτε στὴν τυροκομία (ΚΛ, χφ. 1159, σ. 56, 1938). Στὴν Ἡλεία οἱ βοσκοὶ τὴν Τρίτη δὲν πουλοῦν μαλλιά τῶν αἰγοπροβάτων, γιὰ νὰ μὴ τρελλαίνωνται τὰ ζῶα καὶ δὲν κουρεύουν Τετάρτη ἢ Παρασκευή, διότι θὰ ἔλθῃ κακὸν εἰς τὸ ποίμνιον. Ἐπίσης δὲν δανείζουν τίποτε, διότι πιστεύουν ὅτι θὰ ἐπέλθῃ κακὸν εἰς τὸ ποίμνιον (Κ. Ἡλιόπουλος, Ποιμενικά Ἡλείας, Λαογρ. 12, 1938-48, σ. 284).

ε') **Μὲ τὴν κλοπὴ ζώου ἢ πράγματος ἀπὸ τὴν στάνη.** Στὴν περιοχὴ Κορινθίας, ἂν κλέψῃ κάποιος ἀλάτι ἢ σκεῦος ἀπὸ τὴν στάνη, πιστεύεται ὅτι προκαλεῖ φθορὰ στὸ ποίμνιο. «Μοῦ μαγάρισαν τὸ κοπάδι», λένε (ΚΛ, χφ. 1098, σ. 460, 1924). Ἐπίσης στὴν Καλοσκοπὴ Παρνασσοῦ πιστεύουν ὅτι «ἅμα κλέψῃ κανένας, μπορεῖ νὰ ψοφήσουν δικὰ του, ἀλλὰ καὶ κείνου πὺ τοῦ ἔκλεψε. Αὐτὸ ἐξ-

αρτᾶται ἀπὸ τὸ στρέξιμο, πού θὰ κάνη στὸν ἕνα ἢ στὸν ἄλλο» (ΚΛ, χφ. 1488, σ. 47, 1928),

ς') **Μὲ διάφορες περιπτώσεις.** Στὴν περ. Παραμυθιάς πιστεύουν ὅτι δὲν κάνει νὰ νοθεύης τὸ γάλα οὔτε τίποτε ἀπὸ τὰ προϊόντα του, διότι παθαίνει τὸ «βιό», παθαίνουν τὰ ζῶα ἀρρώστιες ἢ ἄλλο κακὸ (ΚΛ, χφ. 3000, σ. 73, 1966). Στὴν ἴδια περιοχὴ πιστεύουν ὅτι, γιὰ νὰ προκόψη τὸ κοπάδι, πρέπει νὰ δίνουν στοὺς πτωχοὺς κανένα ζῶο (σ. 77).

Βασκανία (μάτι, φταρμός, μάτιασμα κ.ἄ.). Πρόληψη τῆς βασκανίας καὶ θεραπεία της.

Μαντική: σπλαγνοσκοπία, ὠμοπλατοσκοπία (ἐξέταση τῆς ὠμοπλάτης) κλπ.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΣΤΕΦ. ΞΑΝΘΟΥΔΙΔΗΣ, Ποιμενικά Κρήτης, Λεξικογραφικὸν Ἀρχεῖον τῆς Μέσης καὶ Νέας Ἑλληνικῆς 5, 1918 [1920], σ. 267-323.
2. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Ποιμενικά τῆς Ρούμελης, ἐν Ἀθήναις 1930.
3. Κ. Π. ΧΑΤΖΗΩΑΝΝΟΥ, Γεωργικά καὶ ποιμενικά τῆς Κύπρου, Λαογραφία 11 (1934), σ. 67-111.
4. Κ. Ν. ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ, Ποιμενικά τῆς Ἠλείας, Λαογραφία 12 (1938-48), σ. 253-285.
5. Γ. Δ. ΖΕΥΓΩΛΗΣ, Ποιμενικά τῆς ὄρεινῆς Νάξου, Λαογραφία 15 (1953-54), σ. 61-110.
6. ΑΝΑΣΤ. Μ. ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ, Ποιμενικά τῆς Κῶ, Λαογραφία 16 (1956), σ. 21-104.
7. ΑΓΓ. ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, Οἱ Σαρακατσάνοι, Ἀθήνα 1957.
8. ΘΑΝ. ΚΩΣΤΑΚΗΣ, Τὰ ποιμενικά τῆς Τσακωνιάς, Λαογραφία 30 (1975-76), σ. 45-160.

Ε'. ΓΕΩΡΓΙΑ

I. ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ*

1. Γενικά.

α') Ποιές αγροτικές περιοχές προορίζονται (παλαιότερα και τώρα) για τη σπορά και ποιές χρησιμοποιούνται ως βοσκοτόπια; Γίνεται έναλλαγή τους κατά χρονικά διαστήματα; "Αν ναί, για ποιό σκοπό (για να ξεκουράζεται το χωράφι);

β') Σε ποιούς ανήκαν ή ανήκουν τὰ καλλιεργούμενα κτήματα (σε χωρικούς, σε γαιοκτήμονες, σε κοινότητες, σε μοναστήρια);

γ') Άσχοῦν οἱ χωρικοί αποκλειστικά τὴ γεωργία ὡς κύριο ἐπάγγελμα ἢ παράλληλα πρὸς τὴ κτηνοτροφία κ.ά.; "Άλλοι ἐπαγγελματίες πὺ ἀσχολοῦνται καὶ μὲ τὴν γεωργία.

δ') Ὑπάρχουν ἰδιοκτῆτες μεγάλων κτημάτων; (τσιφλικάδες;). Ποιοὶ ἐργάζονταν παλαιότερα στὰ μεγάλα κτήματα τῶν γαιοκτημόνων καὶ μὲ ποιούς ὄρους; Ὡς μεμονωμένα ἄτομα ἢ μὲ ὀλόκληρη τὴν οἰκογένειά τους; Πῶς ὠνομάζονταν (κολλῆγοι, σέμπροι, μισακάτορες, σιμισακατόροι κ.ά.); Σχέση τους μὲ τοὺς ἰδιοκτῆτες (κολληγιά, σεμπριά κλπ.). Κοινωνικὴ θέση τῶν ἐργαζομένων στὰ κτήματα τῶν γαιοκτημόνων. Ἄμοιβή τους καὶ σὲ τί συνίστατο; (σὲ εἶδος, σὲ χρῆμα;). Ποιὰ τὰ δικαιώματά τους καὶ πῶς τὰ διεκδικοῦσαν; Ὑπῆρξαν ἀντιδράσεις ἀπὸ μέρους τῶν κολλῆγων κατὰ τῶν γαιοκτημόνων; (Θεσσαλία κ.ά.).

Περιστατικά πὺ δείχνουν τὴ συμπεριφορὰ τῶν ἰδιοκτητῶν πρὸς τοὺς ἐργάτες τους.

ε') Ἐχρησιμοποιοῦνταν γιὰ τίς γεωργικὲς ἐργασίες ἐργάτες; Π.χ. ἐποχιακὰ γιὰ τὸ θέρισμα, τὸν τρυγητὸ κ.ά.; Ἄπὸ πὺ ἐρχόνταν; Ἦταν ἄνδρες μόνο ἢ καὶ γυναῖκες; Ποιὰ ἡ ἀμοιβή τους; Πὺ διέμεναν; Σὲ εἰδικὸ κατάλυμα μέσα στὸ κτῆμα; Ποιὸς τοὺς διέτρεφε καὶ πῶς; Συνηθισμένες τροφές. Ἄναφέρονται ἐπιγαμίες μεταξὺ τῶν ξένων ἐργατῶν ἢ ἐργατριῶν καὶ τῶν ντόπιων ἢ ὑπῆρχαν ἴσως ἐμπόδια γι' αὐτὸ καὶ ποιὰ;

ς') Ἐχρησιμοποιοῦνταν καὶ δοῦλοι;" Ἄν ναί, ἀπὸ ποιούς τόπους προέρχονταν; Ζοῦσαν μόνιμα στὰ σπίτια τῶν πλουσίων; Ποιὰ ἦταν ἡ κοινωνικὴ τους θέση;

* Γιὰ τὴ σύνταξη τοῦ κεφαλαίου χρησιμοποιήθηκε σὲ μεγάλο βαθμὸ τὸ «Ἐρωτηματολόγιον διὰ γεωργικὰ ἐργαλεῖα καὶ κατ' ἔθιμον πυρὰς» (Γ. Κ. Σπυριδάκη, 1968).

2. Γεωργός και γεωργία

α') Γενικά. Γεωργός (ζευγός, ρεσπέρης, ζευγολάτης κ.ά.), γεωργία (ρεσπερωσύνη, καλλουργιά, ζευγαρωσύνη κ.ά.). Γεωργική ζωή του χωριού (σὲ ἀντίθεση μὲ βοσκοτόπια) (μετόχι, χωράφι, κτήματα κ.ά.). Πῶς λέγεται τὸ κτῆμα κάθε γεωργού; (πράμα, χωράφι, ἔχι κ.ά.).

β') Ὀνομασίες χωραφιῶν ἀνάλογα μὲ τὸ καλλιεργούμενο εἶδος (σιταροχώραφο, κριθαροχώραφο, ρο(β)οχώραφο κ.ά.).

γ') Ὀνομασίες τοῦ ἐδάφους ἀνάλογα μὲ τὴ σύσταση καὶ τὴν ποιότητά του: Ἀμμῶδες (ἀμμουδερή, ψαμμία, ἀμμότριχο, τραγάνα, κανκάρα, ἀμμούτσα κ.ά.), ἀργιλῶδες (δίτριχο, ἄλιπας, ἀσπρόχωμα, γλίνα, ἄσπρουγας, πατελλιά κ.ά.), ἄλμυρὸ (ἀρμύρα, ἀσπρόγα, λίσβατα, βιλαώρα, ἀσβεστοῆ κ.ά.), λεπτὸ (παπάρα, χαρχαλίδα, μαδάρα, φτενο(γ)ῆ, φτενάγρα κ.ά.), λιπαρὸ (δυνατή, κεφαλόχωμα, γλυκότριχο, ξυγκοχώραφο, κοπροῆ κ.ά.) πετρῶδες (βεργκίν, προυσάκια, συγκοφτό, κούσκουρας, χαλέπα, χάλαρα κ.ά.), ὑγρὸ (γούπατο, χούμα, μούσγα, τσαῖρι, τσιλόχωμα κ.ά.), διάφορα (λιβάδι, πέτακας, ποταμόσερμα, ρυακοφάωμα, συκεροῆ κ.ά.).

δ') Ὀνομασίες τοῦ ἐδάφους ἀπὸ τὸ χρῶμα του (κονκ'κνία, μαυρόγια, μέλαγγας, βαλαώρα, ἀγρίδι, κιτρινόχωμα, μολυβόχωμα, φυρροῖ, ἀσπρόχωμα κ.ά.).

3. Ἄγρός: α') Γενικά (τόπος, χωραφιά, λαγοκυλίστρα, ὄργημα, γῆ, μετόχι, πράμα κ.ά.), ἄγονος (καύκαλο, λισβάρι, ἀχελωνότοπος, μπαῖρι, βιράνι, σερνικότοπος, κράκουρα, στέρφο, ζερβότοπος κ.ά.), εὐφορος (βαρ(ι)κό, βαθυχωμιά, ἀφαλός, θηλυκός, καρπερό, ἀρχοντικό, λιπαροῆ κ.ά.), καλλιεργημένος (κινουργιά, κύλισμα, μονόνιασμα, ἀναχυμένο, μερωσιά, ἔλληνοῆ, ἡμεράδα κ.ά.), ἀκαλλιέργητος (ἀπαίδευτος, βεράνι, ἄζευγάριστος, ἀνέργωτος, ἀγριώματα ἀκάμωτος, ἀκαλλοῦργητος κ.ά.), δυσκολοκαλλιέργητος (μαλάκια, λάγγουνα, σκάμματα, μαζιά, γράβανος, κακόβουλος κ.ά.), ἀρδευόμενος (ρούπι, ποτιστικός, βρυσικός κ.ά.), ἄνυδρος (ξερικό, ξερότοπος, ξεροῆ, ξεροχώραφο κ.ά.), καμμένος (λαζιό, καψάλα, καψάλιο κ.ά.), ἐκχερσωμένος (καινουργιά, νεόλημμα, βγάλμα, ἄνοιμα, ράξιμο κ.ά.), λιπασμένος (βαρ'κό, λιέρα, ἀναύλοχος κ.ά.), σπαρμένος (παρασπόρι, σεμπρικό, σπαρμένο κ.ά.), φραγμένος (κλεισμα, γούπατο, περιβόλι, γύρισμα, φραμένο, περιβόλας κ.ά.), προσηλιακός (ἡλιακό, λιόδαρτο, ἔμπυρος, καφοῆ κ.ά.), μετὰ τὸ θερισμὸ (ἀμαλαγιά κ.ά.), ἀπὸ τὴ διαμόρφωση τοῦ ἐδάφους (λάκκα, ξωχώραφο, διάρραχο, ἀπλάδι, σπόταμο, σύρρακο, ἀπανεμίδι κ.ά.).

β') Ὄρια (σύνορο, συνόρι, τερμόνια, τράφος, ὄρός, ῥοθέσιν, ῥοστάσι, γῦρος, ἀκροχώραφο κ.ά., συνοριάρης, σύμπλιος, συνοράτορας, σεφής, ὄμορος κ.ά.). Τρόποι καθορισμοῦ τῶν ὀρίων: 1. Φυσικὰ ὄρια (ποτάμι, πλαγιά, λωρίδα χωραφιῶν ἀκαλλιέργητη, πέτρα «ριζιμιά», δημόσιος δρόμος, βρύση, φορὰ τῶν νερῶν, δάσος κλπ.).

Παραδείγματα: Στά "Αγραφα «τὰ χωράφια συνοριάζονται κάποτε και με χαντάκι. Δέν είναι όμως τὸ καλύτερο συνόριασμα τὸ χαντάκι, γιατί εὐκολα τὸ μετακινεῖ κανεὶς και παρασυνοριάζει τὸ χωράφι του ἢ και μπορεῖ νὰ χωθῆ τὸ χαντάκι και τότε γεννιόνται φιλονικίες γιὰ τὰ σύνορα» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 154). Στὴν Κορώνη Πυλίας «τὰ σύνορα τῶν κτημάτων ὀρίζονται με μάντρες, φράχτες (γράνες), αὐλάκια ἢ στρατόνια. Τὰ στρατόνια γίνονται, ἂν ἀφήσουν οἱ δυὸ γειτόνοι λίγο μέρος ἄσκαβο ἀπὸ τὸ ἓνα και ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος και ἐκεῖ τὸ χώμα μένει σκληρὸ και θεωρεῖται ὡς σύνορο. Ἄλλοι πάλι σκάβουν αὐλάκι. Γράνα εἶναι τὸ σύνορο ποὺ ἀποτελεῖται ἀπὸ ἓνα φυσικὸ φράχτη ἀπὸ βάρτα, ἀρκουδόβατα και ἄλλα ἄγρια φυτά. Τὸ σύνορο αὐτὸ συνηθίζεται ὅταν τὸ ἓνα κτῆμα βρίσκεται εἰς χαμηλότερο ἐπίπεδο ἀπὸ τὸ ἄλλο. Τὸ κτῆμα τοῦ ἑνὸς τελειώνει εἰς τὴν ἐπάνω ἄκρη τῆς γράνας και τοῦ ἄλλου ἀρχίζει ἀπὸ κάτω» (ΚΛ, χφ. 1159B', σ. 57, 1938). Σὲ πωλητήριο χωραφιοῦ ἀναφέρεται «σύνορα εἰς τὸ ἓνα μέρος δημοσιὰ (ὁδός), εἰς τὸ ἄλλο μέρος κεφαλόβρυσσο, χαντάκι και χλινός, εἰς τὸ ἀποκάτω μέρος πλατάνια και λαγκάδι, εἰς τὸ ἀπάνω μέρος δημοσιὰ και τὸ ξερικὸ χωράφι ἕως ἀπάνου...» (Νικ. Παπαδόπουλος, Δικαιοπρακτικὰ ἔγγραφα Σοποτοῦ (ιζ'-ιη' αἰ.), Ἐπετηρὶς τῶν Καλαβρύτων, 8, 1976, σ. 118).

2. Τεχνητὰ ὄρια (σταλίγια (Κρήτη, Χίος κ.ἄ.), τσουρλιά (Ἰωάννινα), καμπανέλια (Ἰθάκη), στρομποτίροι (Μάνη), αἴσουρες (Ρόδος), κοῦκκοι (Λέσβος), τρουλλιά (Κάρπαθος) κ.ἄ.). Π.χ. στὴν Κάρπαθο «τρουλλί, τό, και συνήθ. τρουλλία, τά, πέτρες ἐπάλληλοι ποὺ θέτουν κατὰ διαστήματα εἰς τὰ σκάμματα τῆς Ἐλύμπου, ὡς ὀροθέσια» (Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. 2, 1934, σ. 49). Στὴ Λέσβο «βάζανε συνίρια λογῆς-λογῆς. Εἶχανε τ' ἀρμάκια και χωρίζανε τὰ κτήματα ἢ στήνανε κοῦκκοι (πέτρες ἢ μιὰ πάνω στὴν ἄλλη) ἢ μπήγανε στὴ γῆς παῖβάνια (παλούκια)» (ΚΛ, χφ. 1446A', σ. 332, 1940). Στὰ Κύθηρα «ἐπὶ λαχανοκήπων διαχωρίζονται με «στρατόνια», διὰ τῶν ὁποίων γίνεται ἐμβασία. Ἐπὶ δὲ χέρσων στήνουν κατ' ἀποστάσεις «τρουλλία» ἐπὶ πετρῶν, τὰς ὁποίας ἀσβεστῶνουν... Ἐπὶ δὲ τῶν δένδρων ἰδίᾳ τῶν ἀγιάτικων ἐλιῶν, χαράσσουν ἓνα σταυρὸν ἢ τὰ ἀρχικὰ γράμματα τοῦ ὀνόματος τοῦ ἰδιοκτήτου» (ΚΛ, χφ. 2327, σ. 31-32, 1959). Στὴ Ρόδο «τὸ ἓνα χωράφι χωρίζει ἀπὸ τὸ ἄλλο με βαστα(γ)οὺς ἢ ἀνοριές ἢ ὄχτους. Ἄνοριὰ λέγεται ὅταν τὸ ὀροθέσιο γίνεται με πέτρες ἐμπηγμένες στὸ ἔδαφος, βαστα(γ)ὸς ὅταν γίνεται με σωρὸν χώματος και ὄχτος ὅταν μαζί με τὸν σωρὸν τοῦ χώματος ὑπάρχη και χαντάκι γύρο στὸ χωράφι» (Ἄν. Βρόντης, Οἱ ζευγᾶδες, 1938, σ. 106). Στὶς Κυδωνίες τῆς Μ. Ἀσίας «τὰ σύνορα γνωρίζονταν ἀπὸ τὸν τρόπο ποὺ καλλιεργοῦσαν τὰ χωράφια τους. Ἄν ἓνας καλλιεργοῦσε ὀρίζοντια, ὁ ἄλλος τὰ καλλιεργοῦσε κάθετα» (ΚΛ, χφ. 1358, σ. 48, 1939).

3. Διαδικασία ὀριοθετήσεως. Ποιοὶ συμμετέχουν (παλαιότερα και σήμερα) στὸν καθορισμὸ και τὴν τοποθέτηση τῶν ὀρίων; Π.χ. στὴν Ἡπειρο «ὅταν

θέλανε νὰ μοιράσουνε περιουσία, καλοῦσαν τὸν πάρεδρο συμβούλιο στὸ σπίτι, τοὺς κερνοῦνε καὶ κατόπιν τοὺς παίρνουνε καὶ πᾶνε σὲ μέρος ποὺ θέλουνε νὰ μοιράσουνε καὶ βάζουν τὰ σ'νόρ'τα, δηλ. τρεῖς πέτρες μακρουλές. Χώνουν τὴ μισὴ μέσα στὴ γῆ. Ὁ ἕνας σύνορας μπαίνει στὴν ἀπάνω ἄκρη τοῦ χωραφιοῦ, ὁ ἄλλος στὴ μέση καὶ ὁ τρίτος στὴν κάτω» (ΚΛ, χφ. 1432, σ. 240, 1940). Στὴν Κρήτη γιὰ νὰ μοιράσουν τὰ χωράφια τους «δυὸ συγκύριοι ἢ δυὸ-τρία ἀδέρφια παίρνουν δυὸ μάρτυρες, πηγαίνουν καὶ τὰ σταλικώνουν. . . τοὺς μάρτυρες τοὺς παίρνουν μαζί γιὰ νὰ μὴ μετανιώση ὁ ἕνας ἀπὸ τοὺς ἐνδιαφερομένους καὶ βγάλη μαγλατὰ (στρεψοδικήση) καὶ ξεσύρη τὰ σταλίκια» (ΚΛ, χφ. 1105, σ. 140, 1937).

4. Παραβίαση ὀρίων (παρασυνέρισμα, ξεστραλίκωμα) καὶ σχετικὲς συνέπειες (καυγάδες, χειροδικία, καταφυγὴ στὸ δικαστήριο κλπ.). Π.χ. Σὲ νοταριακὴ πράξη τῶν Παξῶν ἀναφέρεται: «τὴν σήμερον (19 Αὐγ. 1689) . . . ἐμοίρασαν τὸ χωράφι εἰς μερτικὰ τρία. . . καὶ ἐμοίρασαν οἱ γέροντες. . . καὶ ὡς καθὼς ἔβαλαν τοὺς τερμόνους οἱ ἄνωθεν γέροντες. . . ἔμειναν εὐχαριστημένοι τὰ ἄνωθεν τρία μέρη. . . καὶ ὅποιος ἤθελε εὐγῆ, νὰ πληρώνη δουκᾶτα ρ εἰς τὴν κάμαρα τὴν ἀφεντικὴ ὑπὸ μαρτυρίας τῶν ἄνωθεν» (Γ. Α. Πετρόπουλος, Νοταριακαὶ πράξεις Παξῶν (1658-1810), Ἀθῆναι 1958, σ. 75-76, ἀρ. 130). Δοξασίες σχετικὲς μὲ τὸν «παρασυνοριάρη». Στὴ Δ. Κρήτη πιστεύουν ὅτι «ὅποιος ξεστραλικώνει, δὲν ξεψυχᾷ. Γιὰ νὰ ξεψυχῆση τοῦ βάνουν κάτω ἀπ' τὸ μαξιλάρι ἓνα κομμάτι στραλίκι καὶ ξεψυχᾷ» (Μέγας, ΖΕΛ 1, σ. 104). Στὸ Λοζέτσι Ἡπείρου «ὅποιος βγάλη τὰ σ'νόρ'τα πεθαίνει μέσα στὸ χρόνο καὶ τὸ παίρνει βάρος στὴν ψυχὴ του» (ΚΛ, χφ. 1432, σ. 241, 1940).

5. Σὲ περίπτωσι ποὺ ὡς ὄριο κατασκευάζεται φράχτης ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; (ἀπὸ ξύλα, κλαδιά, δένδρα, σύρματα, πέτρες). Τί δένδρα εἰδικώτερα χρησιμοποιοῦνται γιὰ φράχτες; (κυπαρίσσια, φραγκοσυκιές, ἀγκαθωτοὶ θάμνοι κ.ἄ.). Τρόπος κατασκευῆς φραχτῶν (φύτευση δένδρων, συνδεσμολογία ξύλων ἢ κλαδιῶν κλπ.). (Λεπτομερὲς περιγραφή μὲ σχεδιαγράμματα ἢ φωτογραφίες). Χρησιμότητα τοῦ φράχτη ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ὀριοθέτηση (προστασία τοῦ κτήματος ἀπὸ τὰ ζῶα, τὸν κλέφτη, τὸν ἀέρα κ.ἄ.).

6. Εἴσοδος στὸ κτῆμα (γερίν, ἐμπατή, ἐμπασιά, πόρος κ.ἄ.). Ἄνοιγμα στὸ φράχτη γιὰ τὴν παράνομη εἴσοδο στὸν ἀγρὸ ἀνθρώπων ἢ ζώων (ἀμπουριά, πόρος, σύρτα, τρύπα κ.ἄ.).

7. Δικαίωμα δρόμου καὶ ὑδρεύσεως μέσα ἀπὸ τὸν ἀγρὸ πρὸς τὰ γειτονικὰ κτήματα (αὐλάκια, ἀπόχτουμα, στρατόνι, στρατά, διάβα κ.ἄ.). Ἄπὸ ποῦ προῆλθε; (μοίρασμα κτήματος μεταξὺ ἀδελφῶν κ.ἄ.). Προστριβὲς ἐξ αἰτίας τοῦ περάσματος καὶ σχετικοὶ διακανονισμοί. Π.χ. στὶς Κυδωνίες «τὰ κτήματα ποὺ τύχαιναν νὰ εἶναι μακριὰ ἀπὸ τὸ δρόμο εἶχαν μονοπάτι ἢ περατζάνα ἀπὸ τὸ γειτονικὸ χωράφι» (ΚΛ, χφ. 1354, σ. 50, 1939). Στὶς Ποταμιὲς Πεδιάδος Ἡρακλείου «γιὰ νὰ ἀφήση κάποιος νὰ ποτιστῆ τὸ διπλανό του χωράφι μὲ τὸ δι-

κό του νερό, όταν τὸ ἄλλο δὲν εἶχε, ἔπρεπε ἢ νὰ ἴναι συγγενὴς ἢ σύντεκνος μὲ τὸν ἰδιοκτήτη του, ἢ νὰ ἔχη ὁ ἄλλος τὸ δικαίωμα. Δηλ. νὰ ἦτανε συμφωνημένο μὲ τὸ λόγο ἀπὸ παλιά, ἀπὸ τοὺς προγόνους τους» (ΚΛ, χφ. 3404, σ. 161, 1979).

γ') **Τμήμα τοῦ ἀγροῦ ποῦ προορίζεται γιὰ καλλιέργεια** (ὄργος, ἔργος, στραφὸς κ.ἄ.). Ἀκαλλιέργητες ἄκρες (γερίν, ἀτσιά, ἀγατή, καλόγερος, πατλιά, ἀναβόλα, ἀναχερισάδα, ἀνεσκαφίδα, ἀποσκαφή κ.ἄ.). Μήπως ἀφίνονταν ἐπίτηδες ἀκαλλιέργητες μιὰ ἢ περισσότερες ἄκρες τοῦ ἀγροῦ; Γιατί; (μήπως γιὰ νὰ βόσκουν τὰ κατοικίδια ζῶα;) Τμήματα τοῦ ἀγροῦ ποῦ χωρίζονται μὲ αὐλακιές (κατεβατό, σποριά,, ὄμος, σφῦρες κ.ἄ.).

Κατασκευὴ ἀναλημμάτων (πεζούλια, ξερολιθιές, γράνες, δέματα κ.ἄ.) γιὰ τὴ στερέωση τοῦ κατηφορικοῦ καὶ ἀνώμαλου ἐδάφους. Π.χ. «Ἀπ' ἄκρη σ' ἄκρη τοῦ χωραφιοῦ δέματα μόνο στὰ πολὺ ριχτὰ χωράφια φτιάχνουν, ὅπως εἶναι κεῖνα ποῦ βρίσκονται σὲ πλαγιές Ἀγραφιώτικων βουνῶν ἢ βουνῶν τῆς Εὐρυτανίας καὶ Κραββάρων. . . Σὲ ἄλλα μέρη, ὅπου δὲν εἶναι τόσο πλαγινοὺς ὁ τόπος, τὰ δέματα γίνονται κομματιαστά. . . Ἔτσι ἀνάμεσα στὸ πρῶτο δέμα καὶ στὸ δεύτερο ἀνεμένει μιὰ ἀναμεσαριά, ἢ μεσάντρα ποῦ λένε. . . Κι ὅλο αὐτὸ γίνεται, γιὰ νὰ μένη ἢ διάβα» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 124-125). Ποιὸς κατασκευάζει αὐτὰ τὰ ἀναλήμματα καὶ μὲ ποιὰ συνήθως ὕλικά;

Ξεχέρσωμα δάσους (ρόγγι, ρόγγιασμα, ξεκουτσούρωμα κ.ἄ.) γιὰ τὴ δημιουργία καλλιεργήσιμου χωραφιοῦ. Πότε καὶ πῶς γίνεται; Γιὰ ποιὲς συνήθως καλλιέργειες προορίζονται αὐτὰ τὰ χωράφια (δημητριακά, ἀμπέλια κ.ἄ.); Μὲ ποιὸς τρόπους ἀποφεύγουν οἱ γεωργοὶ τὴν τιμωρία γιὰ τὴν καταστροφὴ τοῦ δάσους (βάζοντας κρυφὰ φωτιά, φθείροντας τὰ μεγάλα δένδρα μὲ ξεφλούδισμα τοῦ κορμοῦ κοντὰ στὸ ἔδαφος, ἢ ζεμάτισμα μὲ καυτό νερὸ ἢ δραστικὸ καυστικὸ ὀξύ κοντὰ στὴ ρίζα κ.ἄ.).

Δημιουργία χωραφιῶν κοντὰ στὴν κοίτη ποταμῶν (λογγά). Π.χ. «μὲ τὰ λιθάκια χτίζει στὴν ἄκρη τῆς κοίτης τοῦ ποταμοῦ τοῖχον ψηλό, τὴ σφεντόνα. Μπρὸς στὸν τοῖχο σηκώνει τὴν παλαίστρα νὰ διώχνη τὴν κατεβασιά. Ἐπειτα ξεστρεμματάει τὴν ξελιθισμένη τοποθεσία. Βγάζει ρίζες, πέτρες καὶ τὰ πετάει ὅλα στὴν ἄκρη. Ζεύει τὰ βόδια, ὀργώνει τὸ μέρος αὐτὸ καὶ τὸ σπέρνει καλαμπόκι» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 134). Τί καλλιεργεῖται συνήθως στὰ ἔδαφη αὐτά; (καλαμπόκι, ὄσπρια κλπ.). Πότισμα.

δ') **Καλλιέργεια ἀγροῦ** (καλλουργιά, ἄργασμα, ἀνάστημα κ.ἄ.).

Προετοιμασία τοῦ ἀγροῦ γιὰ τὸ ὄργωμα (καθαρισμὸς ἀπὸ τὶς πέτρες, τὰ κλαδιά καὶ τὰ χόρτα, ξεκουτσούρωμα, κάφαλος κ.ἄ.). Πότε γίνεται; (τὸ χειμῶνα, τὸ καλοκαίρι;) Στὴν Τσακωνιά ἀνωρὶς τὸ καλοκαίρι, ἀφοῦ ξεκουραστῆ κάπως ὁ ξωμάχος ἀπὸ τ' ἀλώνια, ἀρχίζει τὸ καθαρίζημα, τὸ καθαρίζημα τοῦ χωραφιοῦ. . . Οἱ καῦτρες (σωρὸς κλαδιῶν) θὰ μείνουν στὴ θέση τους μερικὲς μέρες, ὥσπου νὰ ξεραθοῦν τὰ κομμένα. . . Πλακώνει τὶς καῦτρες μὲ πέτρες, γυρίζει

ἔπειτα καὶ καίει τὰ κλαδιά...» (Κωστάκης, Γεωργικά, 1976, σ. 79). Προετοιμασία τῶν ἐργαλείων (προμήθεια, ἐπιδιόρθωση, καθάρισμα κ.ἄ.). Ποιὸς ἀναλαμβάνει αὐτὲς τὲς ἐργασίες (ὁ ἴδιος ὁ γεωργός, ὁ γύφτος;). Ἡ διαδικασία τῆς προετοιμασίας τῶν ἐργαλείων (σειρὰ προτεραιότητας στὸ γύφτο, ἀμοιβή κλπ.). (βλ. καὶ Ἑπαγγελματικὸς βίος).

1ο ὄργωμα (ζευγάρι, νιατός, κάμουμα, μάγιασμα, πρωτάνοιμα, ἀνέχωμα κ.ἄ.). Πότε γίνεται (τὴν ἀνοιξη;) καὶ γιὰ ποιοὺ λόγους; (γιὰ νὰ ξεριζωθοῦν τὰ ζιζάνια, γιὰ νὰ λιαστῇ τὸ χῶμα κ.ἄ.).

2ο ὄργωμα (ἀνάχυμα, δευτέρη, διάβασμα, διβόλι, δίσκαμμα κ.ἄ.). Πότε γίνεται (τὸν Ἀπρίλιο, τὸν Μάιο);

3ο ὄργωμα (ἀνάκομμα στὰ τρία, τριβόλισμα, τριαλέτρι κ.ἄ.). Πότε γίνεται; (τὸν Μάιο;) Εἶναι ἀπαραίτητο ἢ ὄχι; Πότε γίνεται τὸ ὀριστικὸ ὄργωμα (τὸν Ὀκτώβριο;) Ὀνομασία (ζευγάρισμα, βαθύ, ξύπνημα, βωλοσήκωμα). Τί περιμένει ὁ γεωργός γιὰ νὰ ὀργώσῃ; (νὰ βρέξῃ;)

Λίπανση τοῦ χωραφιοῦ μὲ ζωϊκὴ κοπριά (βοδιῶν, αἰγοπροβάτων κλπ.). Π.χ. «ἀφίνει ὁ γεωργός τὸν τσοπάνο νὰ βόσκη τὰ προβατὰ του στὸ ἀβόσκητο χορτάρι τοῦ φυλαγμένου χωραφιοῦ του καὶ ὁ τσοπάνος κοιμίζει τὸ κοπάδι μιά, δύο, τρεῖς βραδυὲς μέσα γιὰ ν' ἀφήσουν τὰ πρόβατα τὴν κακαράτζα τους καὶ τὸ κάτουρο. Ὁ γεωργός παίρνει τὸ φορτιάρικὸ του καὶ πάει στὰ σταλιά... πού σταλίζουν τὰ πρόβατα καὶ τὰ γίδια. Μαζεύει προβατοκοπριὲς καὶ γιδοκοπριὲς καὶ τὲς φέρνει στὸ χωράφι» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 177). Φυτικὴ κοπριά (μὲ καύση: καλαμιᾶς μετὰ τὸν θερισμό, θάμνων κλπ.) ἢ μὲ κάλυψη (παράχωμα), χλόης (τριφυλλιοῦ, λαθουριοῦ κλπ.) μὲ ὄργωμα.

Πότε ἐγίνε γιὰ πρώτη φορὰ χρῆση χημικῶν λιπασμάτων; Σὲ ποιοὺ βαθμοὺ χρησιμοποιοῦνται σήμερα;

4. Ἐργαλεῖα ὀργώματος α') Ἄροτρο (ἄλετρο, ἀλέτρ', ἀλέτρι κ.ἄ.).

1. **Ξύλινο ἄροτρο.** α') Μορφή παλαιότερα καὶ τώρα. Παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων μὲ λεπτομερῆ ὀνοματολογία τῶν μερῶν του. Ποιὸς τὸ κατασκεύαζε ἢ τὸ κατασκευάζει; Τὸ κατασκευάζει μόνος του ὁ γεωργός, εἰδικὸς τεχνίτης; Ἀπὸ τί ξύλο κατασκευάζεται; (πλάτανος, ἔλατο κ.ἄ.). Τί ιδιότητες πρέπει νὰ ἔχη τὸ ξύλο; (νὰ εἶναι εὐλύγιστο καὶ σκληρό;) Πότε κόβεται τὸ ξύλο; Πῶς γίνεται ἡ κατεργασία του; (ὁ γεωργός τὸ ξεφλουδίζει, τὸ βάζει στὴν κοπριά, γιὰ ν' ἀργαστῇ). Πῶς λυγίζει τὸ σκληρὸ ξύλο; (τὸ βάζει στὴ φωτιά χλωρὸ ἢ στὴ στάχτη;) Χρησιμοποιοῦνταν ἄροτρα μονοκόμματα (δηλ. ἀπὸ ἓνα ξύλο); (εἰχ. 118-123)

β') Μέρη τοῦ ἄροτρου: Ὑνί. Τύποι ὑνιῶν γιὰ τὴν ἀροτρίαση χωραφιῶν ἀνάλογα μὲ τὸ ἔδαφος (χωματερά, πετρώδη κ.ἄ.) (εἰχ. 124-125).

Σπάθη: Σχήμα καὶ ὕλη ἀπὸ τὴν ὁποία κατασκευάζεται.

*Άλλα μέρη: Χερούλι, σταβάρι, ἀλετροπόδα, φτερό, κοντούρι, κλειδί, προσήνωση, σφήνα, γούζι κ.ἄ. (φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα).

2. **Σιδερένιο ἄροτρο.** Τύποι: μονόφτερο, δίφτερο, περιστρεφόμενο. Ἐκότε χρησιμοποιεῖται; Για ποιά κτήματα χρησιμοποιεῖται κάθε τύπος; Ποιὸς τὸ κατασκευάζει ἢ ἀπὸ ποῦ γίνεται ἢ προμήθειά του; Φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα για κάθε τύπο σιδερένιου ἄρότρου με τίς ἀντίστοιχες ὀνομασίες τῶν μερῶν του (εἰκ. 126-128).

3. **Ζυγός.** Τύποι καὶ ἐπὶ μέρους ὀνομασίες (εἰκ. 129-132). Ἐξαρτήματα τοῦ ζυγοῦ (π.χ. λουριά, λοῦρα, ζευλές, πιζεύλια, λαιμαριές κλπ.) (εἰκ. 133-135).

Πρόσδεση τοῦ ἄρότρου στὸ ζυγό. (Λεπτομερῆς περιγραφή, φωτογραφίες, σχεδιαγράμματα τύπων ζυγοῦ, ἐξαρτημάτων του καὶ τρόπων συνδέσεώς του με τὸ ἄροτρο) (εἰκ. 136-142).

Ἐργαλεῖα για τὴν κατασκευὴ καὶ ἐπιδιόρθωση τοῦ ἄρότρου (π.χ. σκεπάρνι, πριόνι, ἀρίδι, ἀρνάρι, ξυλοφαί, λίμα, ξυάλι κ.ἄ.) (εἰκ. 143-144, 147).

4. **Τρακτέρ.** Ἐκότε χρησιμοποιεῖται; Ἐχει παραμερίσει ἐντελῶς τὸ ἄροτρο ἢ χρησιμοποιεῖται παράλληλα; Στὴ δεύτερη περίπτωση ἀπὸ ποιά ἀνάγκη;

β') **Βοηθητικὰ ἐργαλεῖα** (δισάκκι, σποροσακκούλα κ.ἄ. βλ. ἀμέσως παρακάτω).

5. **Ὅργωμα καὶ σπορά.** α') Ποιά ζῶα χρησιμοποιοῦνταν ἢ χρησιμοποιοῦνται για τὸ ὄργωμα (βόδια ἢ ἄλλο ζῶο, π.χ. ἄλογο, μουλάρι, γαῖδούρι) καὶ πόσα; (δύο ἢ ἓνα). Ποιὸς ὄργωνε παλαιότερα (ἢ σήμερα); (ἄνδρας (ὁ ἰδιοκτήτης τοῦ ἀγροῦ ἢ ἄλλος), γυναίκα, ὑπηρέτης;)

Περιγράψετε λεπτομερειακά, πῶς γίνεται τὸ ζεύξιμο τῶν βοδιῶν (ἢ τοῦ βοδιοῦ, τοῦ ἀλόγου) στὸ ξύλινο ἄροτρο. (Παράθεση φωτογραφιῶν καὶ σχεδιαγραμμάτων) (εἰκ. 137-142).

Πῶς κατευθύνει ὁ γεωργὸς τὰ ζευγμένα ζῶα (ἢ ζῶο) κατὰ τὸ ὄργωμα, με σχοινί, τοῦ ὁποίου τὰ ἄκρα ἔχουν δεθῆ στὰ κέρατα τῶν ζώων ἢ ἀλλιῶς; (Περιγραφή καὶ σχεδιάγραμμα ἢ φωτογραφία).

β') Τρόποι ὄργωματος παλαιότερα καὶ τώρα. Ὅργώνεται τὸ χωράφι εὐθύγραμμα, περιφερειακά ἢ με ἄλλο τρόπο; (παράθεση σχεδιαγραμμάτων).

Ἡ σπορὰ καὶ τὸ ὄργωμα τοῦ ἀγροῦ γινόταν (ἢ γίνεται ἀκόμη) σὲ λωρίδες (δηλ. σπορὲς ἢ σποριές, ντάμιες, σιασιές, μεσδεάδες κλπ.); Πῶς χωρίζονταν ἢ λωρίδα (ἢ σποριά), με αὐλακιά;

Ἐπάρχει ἢ συνήθεια νὰ γίνεται ἢ σπορὰ τοῦ σιταριοῦ καὶ ἄλλων δημητριακῶν μόνο με σκαπάνη, δηλ. χωρὶς τὴν χρησιμοποίησιν ἄρότρου;

Ἐκότε χρησιμοποιεῖται τρακτέρ καὶ σιτοσπορέας για τὸ ὄργωμα;

Ἐνοίγημα τῶν ἀυλακιῶν μὲ τὸ ὕνι (κάθετα, πλάγια, βαθιὰ κλπ.). Σὲ ποιά εἰδικώτερα ὄργωματα (σπορὲς) γίνεται χρῆσις τῶν τρόπων αὐτῶν ἢ ἄλλων;

Πόσα ὄργωματα γίνονται (ἢ γίνονται) καὶ πότε γιὰ τὴ σπορὰ τῶν δημητριακῶν; (καλλουργία, διβόλισμα, γύρισμα κλπ.). Πόσο χρόνο πρέπει νὰ μείνη ἄσπαρτο τὸ χωράφι, δηλ. σὲ ἀγρανάπαυση, γιὰ νὰ σπαρθῆ κατόπιν σιτάρι κ.ἄ.;

Πόσα ὄργωματα γίνονται γιὰ κάθε εἶδος καλλιέργειας (σιταριοῦ, κριθαριοῦ, ἀραβόσιτου, ψυχανθῶν, κηπευτικῶν κλπ.) καὶ ποιά ἐποχὴ;

γ') Ποιά ἐργαλεῖα ἢ σκευὴ χρησιμοποιοῦνται βοθητικὰ καὶ πῶς γιὰ τὴ σπορὰ (δισάκκι, σποροσακκούλα κ.ἄ.), γιὰ τὸ καθάρισμα ἀπὸ τὸ χῶμα, τὰ χόρτα, τὶς ρίζες κλπ. τοῦ ποδαριοῦ, τῶν φτερῶν, τοῦ ὕνιου κ.ἄ.; (ἐλλειψοειδὲς σιδηρένιο ραβδί, τοποθετημένο στὸ ἄκρο τοῦ βουκέντρου κλπ.).

δ') Γίνεται μετὰ τὸ ὄργωμα ἰσοπέδωσις τοῦ χωραφιοῦ (σβάρνισμα, διβόλισμα, βωλοκόπημα); Μὲ τί τρόπο; Μὲ βωλόσυρο, σβάρνα, κύλινδρο; (παράθεσις φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων) (εἰκ. 148-150).

Γίνεται σκαφὴ μερῶν τοῦ ἀγροῦ ποὺ δὲν ἔχουν ὄργωθῆ (μὲ σκαλίδα, τσαπί κ.ἄ.); (εἰκ. 145-146). Τρόπος σκαψίματος. Ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνται γι' αὐτὸ (φωτογραφίες, σχεδιαγράμματα).

ε') Ἐθιμα, προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες κατὰ τὴ διάρκειά τῆς σπορᾶς. Π.χ. ὁ γεωργός, ὅταν ξεκινᾷ γιὰ νὰ σπεῖρη, κάνει τὸ σταυρό του, ρίχνει μαζί μὲ τὸ σπόρο καὶ κόκκους ροδιοῦ, ἀποφεύγει τὴ σαρκικὴ ἐπαφὴ μὲ τὴ γυναίκα του, γιὰ νὰ εἶναι καθαρὸς κλπ. Ἡ γυναίκα τοῦ γεωργοῦ φτειάχνει γλύκισμα τὸ μεσημέρι τῆς σπορᾶς, δὲν ἀφίνει ἀνοιχτὴ τὴν πόρτα τοῦ σπιτιοῦ ὅσο διαρκεῖ ἡ σπορὰ, δὲν δανεῖζει τίποτε κλπ.

Ἄγιοι ποὺ προστατεύουν τοὺς γεωργούς, τὰ σπαρτὰ καὶ τὰ ζῶα ποὺ ὀργώνουν, π.χ. ὁ ἅγιος Φίλιππος, ὁ ἅγιος Μόδεστος κ.ἄ. Συνήθειες τῶν γεωργῶν τὴν ἡμέρα τῆς μνήμης τους.

Διατηροῦνται καὶ μετὰ τὴν εἰσαγωγὴ τῶν μηχανικῶν μέσων καλλιέργειας οἱ παραπάνω συνήθειες; Πιθανὲς διαφοροποιήσεις.

ς') Πρώιμη καὶ ὄψιμη σπορὰ. Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται; Ἀπὸ τὸ ἔδαφος, τὸ κλίμα, τὶς καιρικὲς συνθῆκες κ.ἄ.; Π.χ. στὴν Τσακωνιά «τὰ παραλιακὰ χωράφια σπέρνονται πρώιμα, γιὰ νὰ προλάβουν νὰ μεστῶσουν πρὶν ἀρχίσουν οἱ ζέστες. Δὲν εἶναι ἐξ ἄλλου πολλὰ τὰ νερὰ στὰ μέρη μας τὴν ἀνοιξή, κι ἂν ἡ σπορὰ γίνῃ ὄψιμη, οἱ πιθανότητες γιὰ καλὴ σοδειὰ εἶναι λίγες» (Κωστάκης, Γεωργικά, 1976, σ. 93).

Ποιά εἶδη σπέρνονται πρώιμα (σιτάρι, κριθάρι, κουκιά κ.ἄ.) καὶ ποιά ὄψιμα (καλαμπόκι, τριφύλλι, φασόλια κ.ἄ.);

Πότε σπέρνονται τὰ ὄψιμα εἶδη; (Φεβρουάριο, Μάρτιο). Πότε φυτρώνουν;

ζ') Βοτάνισμα τῶν σπαρτῶν. Πότε γίνεται; (τὸν Ἀπρίλιο;) Ποιὰ ζιζάνια ἀφαιροῦνται; (ἀγριόβικος, λύκος, ἀγριοκόκκια κ.ἄ.).

Ξεστάχυασμα τῶν δημητριακῶν καὶ ὠρίμασή τους. Σχετικὲς ἐκφράσεις: «ξεσταχυάζει τὸ σιτάρι», «γαλάτωσε» τὸ σιτάρι, «ψάνισαν τὰ σιτάρια», «πῆρε ψωμί, ψώμωσε, γίνηκε», «μελίχλωρα» σιτάρια κλπ.

η') Πότισμα τῶν σπαρτῶν (πρωτοπότισμα, διπλοπότισμα, πρῶτο χέρι, δεύτερο χέρι, νεροδιάβασμα). Ἀπὸ ποῦ ἔρχεται τὸ νερὸ γιὰ τὸ πότισμα; Εἶναι ποταμίσιο, πηγαῖο (βγαλτικὸ) ἢ ἀρτεσιανό; Πῶς διοχετεύεται στὰ χωράφια (ὕδραγωγοί, αὐλάκια, μηχανήματα ἀντλήσεως κ.ἄ.). Κατασκευὴ ὕδραγωγῶν (αὐλάκι, κἀναλος, κιούγκι κ.ἄ.). Δέση τοῦ νεροῦ. Συνεργασία γιὰ τὸ ἀνοιγμα καὶ τὸ καθάρισμα τῶν αὐλακιῶν. Κατασκευὴ στέρνας (γούρνα, μ'χός, κ.ἄ.) γιὰ τὴ συγκέντρωση νεροῦ. Δικαιώματα πάνω στὸ νερὸ μιᾶς πηγῆς (ἀνταμικὸ). Μοίρασμα τοῦ νεροῦ ἀνάλογα μὲ τὴν ἔκταση τοῦ κτήματος. Πῶς καθορίζεται ἡ σειρά τοῦ ποτίσματος (μὲ χαρτί);

6. Θερισμός

Πῶς διαπιστώνει ὁ γεωργὸς τὴν ὠρίμαση τῶν σιτηρῶν; Ποιὰ σπαρτὰ θερίζονται πρῶτα καὶ ποιὰ ἀκολουθοῦν; (Συνήθως θερίζουν πρῶτα τὸ σανὸ καὶ στὴ συνέχεια τὸ κριθάρι καὶ τὴ βρώμη. Τελευταῖα τὸ σιτάρι καὶ τὴ σίκαλη).

α') Ἐργαλεῖα θερισμοῦ.

Ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνταν παλαιότερα (δρεπάνι, μαχαίρι κλπ.).

Εἶδη δρεπανιῶν παλαιότερα καὶ σήμερα (ὀδοντωτά, μὲ κόψη, λελέκι) (εἰκ. 151-152). Ἀπὸ πότε χρησιμοποιεῖται κάθε εἶδος; Σχεδιαγράμματα.

Κόσα (εἰκ. 153). Χρησιμοποιεῖται γιὰ τὸ θερισμὸ δημητριακῶν ἢ μόνο χόρτων; (Λεπτομερὴς περιγραφή καὶ ἰχνογραφήματα τῶν θεριστικῶν ἐργαλείων). Ποιὸς κατασκεύαζε τὰ θεριστικὰ ἐργαλεῖα; Ἀπὸ ποῦ γίνεται ἡ προμήθειά τους; Ποιὸς τὰ ἐπισκευάζει; Προετοιμασία τῶν ἐργαλείων πρὶν ἀπὸ τὸ θερισμὸ (ἐπιδιόρθωση, τρόχισμα κ.ἄ.).

Γινόταν παλαιότερα ὁ θερισμὸς μὲ τὰ χέρια (χωρὶς ἐργαλεῖα) (π.χ. τοῦ κριθαριοῦ, τῶν ρεβιθιῶν ἢ ζωοτροφῶν);

β') Θερισμὸς τῶν δημητριακῶν.

1. Σὲ ποιὸ ὕψος ἀπὸ τὸ ἔδαφος θερίζονται μὲ τὸ δρεπάνι ἢ ἄλλο ἐργαλεῖο τὸ σιτάρι, τὸ κριθάρι, ἢ βρώμη, ἢ σίκαλη κλπ. καὶ γιατί;

Πῶς λέγεται αὐτὸ ποὺ μένει στὸ χωράφι μετὰ τὴν κοπὴ τῶν σταχυῶν;

Πῶς τοποθετοῦνται τὰ δράγματα (οἱ χεριές) στὸ ἔδαφος; Πολλὰ μαζὶ; Πόσα; Μήπως τοποθετεῖται κάθε δράγμα χωριστά; Ὅπου τοποθετοῦνται πολλὰ μαζὶ, οἱ κεφαλές τῶν σταχυῶν βρίσκονται πρὸς τὴν ἴδια κατεύθυνση ἢ διασταυρώνονται; (Περιγράψετε λεπτομερῶς).

Πῶς λέγονται τὰ δράγματα ποὺ τοποθετοῦνται μαζὶ; (ἀγκαλιές;)

2. Οἱ θεριστές.

Ποιοί θερίζουν, άνδρες και γυναίκες; Ὑπῆρχαν (ἢ ὑπάρχουν) θεριστές, ἔρχονταν ὡς ἐπαγγελματίες γι' αὐτὸ τὸ σκοπὸ ἀπὸ ἄλλο τόπο και ποιό; Ἀμοιβή τῶν θεριστῶν μὲ ἡμερομίσθιο (μεροκάματο) ἢ κατ' ἀποκοπή (ξεκοπῆς). Τρόπος ἀμοιβῆς (σὲ χρῆμα ἢ σὲ εἶδος). Τὸ ἡμερομίσθιο ἦταν μὲ παροχὴ φαγητοῦ ἢ χωρὶς φαγητό;

Ἀκολουθοῦν τοὺς θεριστὲς ἄλλα πρόσωπα (γυναίκες ἢ παιδιά), τὰ ὁποῖα παίρνουν ἀπ' αὐτοὺς τὰ δράγματα (δραξιάς, πιάσματα, χεριές, χερόβολα) τῶν σταχυῶν και τὰ τακτοποιοῦν στὸ ἔδαφος; Μήπως οἱ ἴδιοι οἱ θεριστὲς ἀποθέτουν στὸ ἔδαφος τὰ δράγματα;

3. Μεσημεριανὴ διακοπή. Ποῦ συγκεντρώνονται οἱ θεριστὲς; (σὲ κάποια σκιά σὲ κοντινὴ βρύση;) Φαγητό. Τί τρῶνε συνήθως στὸ θέρος; (ἐλιές, τυρί, σκορδάρι, ψωμί κ.ἄ.). Πόση ὥρα ἀναπαύονται τὸ μεσημέρι; (ὥσπου νὰ πέση ὁ ἥλιος, ὥσπου νὰ γείρουν τ' ἀπόσκια). Πῶς προφυλάγονται οἱ θεριστὲς ἀπὸ τὸν καυτερό ἥλιο; (μὲ μαντήλια, μὲ ψαθάκια;)

4. Νυχτοθέρισμα. Πῶς βλέπουν γιὰ νὰ θερίσουν τὴ νύχτα; (ἀνάβουν φωτιές, κεριά, δαυλοῦς;) Προτιμοῦν τὸ νυχτερινὸ θέρισμα ἀπὸ τῆς ἡμέρας. Μήπως ἀρχίζουν νὰ θερίζουν μόλις χαράζει, μέχρι νὰ βγῆ ὁ ἥλιος;

5. Τί κρατοῦσαν οἱ θεριστὲς ἰδίως στὸ ἀριστερὸ χέρι γιὰ προφύλαξη κατὰ τὸ θερισμό; (παλαμαριά, ὕφασμα). Παράθεση σχημάτων και περιγραφή.

Κατὰ τὴν ἔναρξη τῆς ἐργασίας τὴν πρώτη ἡμέρα ἔβαζαν κάτι στὴ μέση τους, γιὰ νὰ μὴ αἰσθάνωνται κόπωση (νὰ μὴ πονῆ ἢ μέση τους;) Εἶχε σημασία ἢ ἡμέρα τῆς ἐβδομάδας ἢ τοῦ μήνα γιὰ τὴν ἔναρξη τοῦ θερισμοῦ;

6. Τελευταία ἡμέρα τοῦ θερισμοῦ. Παράθεση λεπτομερῶν πληροφοριῶν γιὰ τὴν τελευταία ἡμέρα τοῦ θερισμοῦ. Ἀφίνουν μέρος τοῦ ἀγροῦ ἀθέριστο; (δράκος, ἀποθέρι κλπ.). Τί πιστεύουν σχετικά; Πλέκουν σταυρὸ ἢ ψάθα πού τοποθετοῦν στὸ εἰκονοστάσι; Πῶς λέγεται, γιὰ ποιὸ σκοπὸ γίνεται και πόσο χρόνο φυλάγεται ἐκεῖ; (μέχρι τὴν ἐπόμενη σπορά, ἀναμειγνύεται μὲ τὸ σπόρο;) Ἄλλα ἦθη και ἔθιμα, προλήψεις, δεισιδαιμονίες, παιχνίδια κλπ.

Τραγούδια κατὰ τὸ θερισμό. Εἶναι σχετικά μὲ τὴν ἐργασία πού διεξάγεται ἢ ὄχι; Λέγονται πρὸς ἀνακούφιση τῶν ἐργαζομένων;

7. Τὸ δέσιμο (δεμάτιασμα) τῶν σταχυῶν.

Πότε ἔδεναν τὰ στάχια; Ἀμέσως μετὰ τὸ θερισμὸ ἢ μετὰ ἀπὸ παρέλευση ὀρισμένου χρόνου, και πόσου, γιὰ νὰ ξεραθοῦν; Πῶς γινόταν τὸ δεμάτιασμα; Ποιὸς ἔδενε τὰ στάχια και ποιὸς τὰ μετέφερε και τὰ παρέδινε ὡς χεριές, ἀγκυλιές; Πῶς τὰ ἔδεναν; (μὲ κοινὰ σχοινιά, μὲ σχοινιά ἀπὸ βελονοειδεῖς θάμνους, π.χ. βροῦλα, σπάρτα κλπ.). Κατὰ τὸ δέσιμο τῶν δεματιῶν μήπως χρησιμοποιοῦνταν και ἐργαλεῖο (π.χ. τεμάχιο ξύλου 30-40 ἐκ.). Λεπτομερῆς περιγραφή τῆς ἐργασίας μὲ παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων.

Τὰ δεμάτια μετὰ τὸ δέσιμο ἀφίνονταν ἐπὶ τόπου ἢ συγκεντρώνονταν σὲ ὀρισμένο μέρος τοῦ θερισμένου ἀγροῦ;

Τρόπος τοποθετήσεώς τους.

7. Ἄλωνισμός

α') Μεταφορὰ τῶν δεματιῶν γιὰ ἄλωνισμό. Συγκεντρώνονταν στὸ χωράφι ἢ μεταφέρονταν σὲ ἄλλη θέση, π.χ. στὸ ἄλώνι, στὴν αὐλὴ τοῦ σπιτιοῦ κλπ.; Πῶς ὀνομάζεται ὁ χώρος ὅπου τοποθετοῦνται τὰ δεμάτια; (θεμονοστάσι, θεμωνιά, θεμωνιάστρα κλπ.). Τρόπος τοποθετήσεως (σὲ σωρὸ μὲ τὰ στάχυα πρὸς τὸ κέντρο κλπ.).

Τὸ ἄλώνι ἀνήκει σὲ μιὰ μόνο οἰκογένεια ἢ σὲ περισσότερες; Ἄν ἀνήκει σὲ πολλὰς οἰκογένειες, πῶς χρησιμοποιεῖται, δηλ. μὲ ποιά σειρά καὶ πόσο χρόνο;

β') Ἄλώνι. Ποῦ κατασκευάζονταν (ἢ κατασκευάζεται); Μέσα στὸν οἰκισμό, στὴν αὐλὴ τοῦ σπιτιοῦ ἢ ἔξω ἀπὸ τὸ χωριό; Ρόλος τοῦ ἄλωνιοῦ στὴ ζωὴ τοῦ χωριοῦ γενικώτερα (χοροστάσι, τόπος συγκεντρώσεων). Εἶδη ἄλωνιοῦ, π.χ. χωματάλωνο, πετράλωνο κ.ἄ.

Πῶς ἐπισκευάζεται τὸ ἄλώνι πρὶν νὰ ἀρχίσῃ ὁ ἄλωνισμός; (π.χ. καθαρισμός τοῦ χωματάλωνου καὶ ἐπάλειψη τοῦ δαπέδου καὶ τοῦ γύρω τοιχώματος, ὅπου ὑπάρχει, μὲ πηλὸ ἀπὸ χῶμα ἢ μὲ μεῖγμα κοπριάς βοδιῶν καὶ ἀχύρων).

Ἡ προετοιμασία τοῦ ἄλωνιοῦ καὶ ἡ ἐναρξὴ τοῦ ἄλωνισμοῦ γίνεται ὀρισμένη ἡμέρα καὶ ὥρα; Μήπως χρησιμοποιεῖται ἀνεμοδείκτης γιὰ τὴ φορὰ καὶ τὴν ἔνταση τοῦ ἀνέμου; Πῶς ὀνομάζεται καὶ ἀπὸ τί συνήθως κατασκευάζεται; Πότε ἀρχίζει τὸ ἄλώνισμα καὶ πότε λήγει;

Πῶς γίνεται ἡ τοποθέτησις τῶν δεματιῶν καὶ τὸ ἀπλωμά τους στὸ ἄλώνι; Περιγραφή καὶ σχεδιαγράμματα. Πῶς γίνεται τὸ ἄλώνισμα τῶν σταχυῶν, ὅταν χρησιμοποιοῦνται ζῶα (βόδια, ἄλογα κλπ.);

γ') Ἄλώνισμα γιὰ νὰ γίνουν ἄχυρα τὰ στάχυα. Παράδειγμα: Σὲ πολλὰ μέρη τοποθετεῖται στὸ μέσο τοῦ ἄλωνιοῦ ξύλινος στύλος (στιγερός, στρόυρας κ.ἄ.), ἀπὸ τὸν ὁποῖο ἐξαρτῶνται σχοινιά, γιὰ νὰ συγκρατοῦνται τὰ ζῶα, ἔτσι πού «νὰ ἔρχωνται γῦρες» καὶ νὰ κόβουν τὰ στάχυα.

Ζεύξη τῶν ζῶων γιὰ τὸν τρόπο αὐτὸν τοῦ ἄλωνισμοῦ. Σύνδεση τοῦ σχοινοῦ ἀπὸ τὸν κάθετο ἄλωνόστυλο μὲ τὰ ζῶα; (μὲ θηλειές κλπ.).

Ἄλωνισμός χωρὶς ἄλωνόστυλο. Λεπτομερὴς περιγραφή τῶν παραπάνω τρόπων ἄλωνισμοῦ καὶ ἄλλων ἐνδεχομένως (εἰκ. 154-155).

Ἀπὸ ποιά ὥρα τῆς ἡμέρας ἀρχίζει ὁ ἄλωνισμός καὶ πότε διακόπτεται;

Χρησιμοποιεῖται ἄλωνόβεργα (βουκέντρι, φ'κέντρα κ.ἄ.) γιὰ τὰ ζῶα κατὰ τὸν ἄλωνισμό; Πόσες στρώσεις (δηλ. ἀπλώματα) σιταριοῦ, κριθαριοῦ, βρώμης κλπ. ἄλωνίζονταν συνήθως τὴν ἡμέρα καὶ πῶς λέγεται ἡ ἐργασία τοῦ ἄλωνισματος ἐνὸς ἀπλώματος; (στὴν Κρήτη: δούλα.)

δ') Ποιοὶ ἄλωνίζουν, ὁ ἴδιος ὁ γεωργὸς μὲ δικὰ του ζῶα ἢ ὑπῆρχαν (ἢ ὑπάρχουν ἀκόμη) εἰδικοί γιὰ τὸ ἄλώνισμα; Στὴν Αἰτωλία οἱ βαλμάδες (ἄλωναραῖοι, ἀγωγιάτες), πού εἶχαν βόδια ἢ ἄλογα ἀναλάμβαναν τὸν ἄλωνισμό.

ε') Ἐργαλεῖα πού διευκολύνουν καὶ ὑποβοηθοῦν τὴν ἀχυροποίησι τῶν

σταχυῶν: δουκάννα (ἀδοκάννα, ντουκάνη, ντουγένι κ.ἄ.) (εἰκ. 157-158), ἀλωνό-
πετρα (εἰκ. 156) (κύλινδρος), δικράνι (δικούλι, θ'κούλ', διχάλι κ.ἄ.) ξυλόφτυαρο,
κόπανος, σύρτης, τουρμούκι (εἰκ. 159-161) κ.ἄ.). Περιγραφή καὶ τρόπος χρη-
σιμοποιήσεώς τους. Π.χ. σὲ πολλοὺς τόπους χρησιμοποιεῖται τὸ δικράνι, γιὰ νὰ
ἐπαναφέρονται μέσα στὸ ἀλώνι τὰ στάχυα ποὺ βγαίνουν ἀπέξω μὲ τὸ ἀλώ-
νισμα.

Ποιὸς κάθεται συνήθως πάνω στὴ δοκάνη;

Ἄπὸ πότε χρησιμοποιοῦνται τὰ ἐργαλεῖα αὐτά; Κατασκευάζονται ἐπὶ
τόπου ἀπὸ τὸν ἴδιο τὸ γεωργὸ ἢ τὰ προμηθεύεται ἀπὸ ἀλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ;

ς') Χρησιμοποιοῦνταν παλαιότερα ἄλλα μέσα χωρισμοῦ τοῦ καρποῦ ἀπὸ
τὰ στάχυα, π.χ. τὸ κοπάνισμά τους μὲ χοντρὸ ξύλο (τὸν κόπανο, λιράδι κ.ἄ.)
(εἰκ. 167) ἢ μὲ ἄλλο τρόπο;

Περιγραφή τοῦ κοπάνου (ξύλο ἀπὸ τὸ ὁποῖο κατασκευαζόταν, μῆκος, πά-
χος, σχῆμα). Τὸ κοπάνισμα τῶν σταχυῶν γινόταν στὸ ἀλώνι ἢ στὴν αὐλή;
Γιὰ ποιά δημητριακὰ γινόταν (ἢ γίνεται) χρῆση τοῦ κοπάνου; (π.χ. φακῆς,
ρεβιθιῶν κλπ. (εἰκ. 166). Ἄπὸ πόσα καὶ ποιά πρόσωπα γίνονταν; Μόνο ἀπὸ
τὰ μέλη τῆς οἰκογένειας ἢ καὶ ἀπὸ συγγενεῖς; Ἀναλάμβαναν τὸ ἔργο αὐτὸ
ἄλλα πρόσωπα μὲ ἀμοιβή; Πῶς ὠνομάζονταν τὰ πρόσωπα αὐτά; Πῶς γινόταν
τὸ κοπάνισμα αὐτὸ γιὰ μεγάλες ποσότητες δημητριακῶν;

Ποῦ τοποθετοῦνται τὰ στάχυα γιὰ τὸ κοπάνισμα; (στὸ ἔδαφος ἢ σὲ ξύλο);
Πόσες στρώσεις (δηλ. ἀπλώματα) σταχυῶν κοπανίζονταν συνήθως τὴν ἡμέρα;
Τὸ κοπάνισμα ἀπέβλεπε μόνο στὸ χωρισμὸ τοῦ καρποῦ ἢ καὶ στὴν ἀχυροποίη-
ση τῶν σταχυῶν; (Περιγράψτε λεπτομερῶς τὸν τρόπο αὐτὸ τοῦ χωρισμοῦ
τοῦ καρποῦ ἀπὸ τὰ στάχυα (σχεδιαγραφήματα ἢ φωτογραφίες).

Κατὰ τὸ ἀλώνισμα τραγουδιοῦνται τραγούδια; Ἄν ναί, ποιά; Κατὰ τὸ κο-
πάνισμα μήπως λέγονταν εἰδικὰ δίστιχα ἢ φράσεις γιὰ τὸν συντονισμὸ τοῦ
ρυθμοῦ τῆς ἐργασίας;

ζ') Πότε γιὰ πρώτη φορὰ ἐγίνε χρῆση ἀλωνιστικῆς μηχανῆς στὸν τόπο;
Ποιὸς τὴν ἔφερε (πρόσωπο, συνεταιρισμὸς κλπ.); (Περιγράψτε τὸν τρόπο
τῆς λειτουργίας της).

η') **Λίχνισμα** (ξανέμισμα) (εἰκ. 162). Πότε γίνεται καὶ ἀπὸ τί κυρίως ἐξαρ-
τᾶται; Γίνεται μὲ εὐνοϊκὸ ἄνεμο; Πῶς ἀντιμετωπίζεται ἡ ἄπνοια (μὲ προσευχές,
μὲ ἐπωδές, μαγικὲς ἐνέργειες κλπ.); Στὴν Κύπρο, γιὰ παράδειγμα, «ἐπικαλοῦν-
ται τὸν Προφήτη Ἡλία νὰ πέψη τὸν ἀέρα του καὶ τοῦ προσφέρουν θυσίαν
μίαν τητανίαν, τὴν ὁποίαν ἐκθέτουν εἰς ὑψηλὸν μέρος ἕως ὅτου πνεύση ἄνεμος»
(Ξεν. Φαρμακίδης, Κυπριακὴ Λαογραφία, 1938, σ. 43).

Ἄνομασίες ἀλωνισμένων σταχυῶν (Αἰτωλία: λειῶμα, Κρήτη: μάλαμα).
Μὲ ποιά ἐργαλεῖα σωρεύονται τὰ ἀλωνισμένα στάχυα γιὰ τὸ λίχνισμα (καρπολόι

λιχνιτήρι, τσουγκράνα, δικράνι, φτυάρι κ.ά.) (εικ. 160-162). Σχήματα και περιγραφή.

Σχήμα τοῦ σωροῦ (στρογγυλός, ἐπιμήκης). Μήπως συνηθίζεται νὰ καρπώνεται κάτι πάνω στὸ σωρὸ πρὶν ἀπὸ τὸ λίχνισμα; (μαχαίρι, θρινάκι κλπ.). Ποιὸς εἶναι ὁ σκοπὸς τοῦ ἐθίμου;

θ') Ἐργαλεῖα λιχνίσματος (φωτογραφίες, ἰχνογραφήματα) καὶ τρόπος χρησιμοποίησέως τους.

Ποιὸς λιχνίζει (ἄντρας, γυναίκα, εἰδικὸς λιχνιστὴς μὲ ἀμοιβή;); Πῶς ἀποχωρίζεται ὁ καρπὸς ἀπὸ τοὺς κονδύλους (κότσαλα, κόμπια); Μήπως συνηθίζεται δεύτερο ἀλώνισμα, γιὰ νὰ ἀποφλοιωθῇ ὁ καρπός; Ζεύονται μὲ εἰδικὸ τρόπο τὰ ζῶα γι' αὐτοῦ τοῦ εἴδους τὸ ἀλώνισμα; (ξεβαβούλισμα, καρπολόνεμα: Κρήτη). Γιὰ ποιά εἰδικώτερα δημητριακὰ γίνεται;

ι') Καθαρισμὸς τοῦ καρποῦ ἀπὸ τὰ ἄχυρα ποὺ ἔμειναν μετὰ τὸ λίχνισμα (δριμόνισμα, κοσκίνισμα). Τρόποι καὶ ἐργαλεῖα (κόσκινο, δριμόνι, διχάλι, φτυάρι, ἀριολόγι κ.ά.) (εικ. 163-165). Παράθεση σχετικῶν φωτογραφιῶν καὶ σχεδιαγραμμάτων.

ια') Ὁ καρπὸς γίνεται σωρός; Μὲ ποιὸ ἐργαλεῖο; Γίνεται σταυρὸς πάνω στὸν σωρὸ καὶ ποιά ἡ μορφή του; Μήπως μπήγεται στὴν κορυφή τοῦ σωροῦ ἐργαλεῖο τοῦ λιχνίσματος; Ποιὸ καὶ γιὰ ποιὸ λόγο; Προσκύνηση καὶ ἀσπασμὸς τοῦ σωροῦ ἀπὸ τὸν γεωργό. Ἐκτενὴς περιγραφή τῶν σχετικῶν ἐθίμων.

ιβ') Ἄλλα ἔθιμα ποὺ ἐπικρατοῦν προτοῦ μεταφερθῇ ὁ καρπὸς στὸ σπίτι καὶ μετὰ τὴ μεταφορὰ του ἐκεῖ (δράκος, ψάθα, σταυρὸς κ.ά.) (εικ. 177).

ιγ') Ποιὸς ὀφειλὲς πρὸς τρίτους ἔπρεπε νὰ καταβληθοῦν σὲ καρπὸ στὸ ἀλώνι; ἢ δεκάτη, ἢ ἀμοιβή τοῦ παπαῦ (παπαδιάτικο), τοῦ ἀγροφύλακα (δραγατίκι), τοῦ σιδερά (γυφτιάτικο), τοῦ δασκάλου, τοῦ ἰδιοκτήτη τοῦ ἀλωνιοῦ κ.ά. Σχετικὲς συνήθειες. Ἐρχόταν π.χ. ὁ δικαιοῦχος στὸ ἀλώνι, γιὰ νὰ εἰσπράξῃ τὴν ὀφειλή;

ιδ') Μέτρα γιὰ τὴ μέτρηση τοῦ σιταριοῦ, τοῦ κριθαριοῦ κλπ., παλαιότερα καὶ τώρα (ὄνομα, σχῆμα, χωρητικότητα). Παράθεση ἰχνογραφημάτων ἢ φωτογραφιῶν (εικ. 168-171)

ιε') Μεταφορὰ τοῦ καρποῦ καὶ τόπος ἀποθηκεύσεώς του (ἀμπάρι) (εικ. 175-176). Ἀποθηκεύονταν στὸν ἀγρὸ μέσα σὲ λάκκους, στὸν ἀχυρώνα ἢ στὸ σπίτι σὲ δοχεῖα, ἀμπάρια κλπ.; Λεπτομερὴς περιγραφή τῶν σχετικῶν περιπτώσεων καὶ συνηθειῶν. Τρόποι καὶ μέσα συντηρήσεως τοῦ καρποῦ.

Ἀποθήκευση τοῦ ἀχύρου σὲ ἀποθήκη (ἀχυρώνα, ἀχειριώνα), κοντὰ στὸ σπίτι ἢ στὸν ἀγρὸ κοντὰ στὸ ἀλώνι. Συσκευασία του (σὲ δέματα;) (εικ. 172).

Πῶς γινόταν ἡ μεταφορὰ τοῦ ἀχύρου; Μὲ εἰδικὸ δίχτυ (χαρέρι, γιργάθι κλπ.) ἢ εἰδικὰ διασκευασμένα κάρρα; (εικ. 173-174).

ις') Πῶς γινόταν ἡ διαλογὴ τοῦ σπόρου; Κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ θερισμοῦ ἀπὸ τὰ καλύτερα στάχυα ἢ μετὰ τὸ ἀλώνισμα; Ἀπὸ ποιὸ εἰδικώτερα μέρος τοῦ

σωροῦ; (ἀπὸ τὸ μέρος ποῦ συγκεντρώνονταν ὁ βαρύτερος καρπός;) Τρόποι καὶ μέσα γιὰ τὴ συντήρηση τοῦ σπόρου.

8. Τὰ ζῶα τοῦ γεωργοῦ (καματερά): α') **Βόδια.** Τί εἶδους βόδια προτιμοῦ νοί γεωργοί (τὰ μικρόσωμα, τὰ μεγαλόσωμα;) καὶ ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται ἡ προτίμησή τους; (ἀπὸ τὸ ἔδαφος, τίς δυνατότητες ἐξασφαλίσεως ζωοτροφῶν, τὸν ὄγκο ἐργασίας;) Π.χ. στὰ Κράββαρα, τὴν Εὐρυτανία, τὸ Λιδωρίκι «μεγαλόσωμα βόδια δὲν μποροῦν νὰ πατήσουν τὰ τσόπουρα ποῦ ὁ Θεὸς μάζεψε ὅλην τὴν πέτρα, ὅση εἶχε σκοπὸ νὰ ρίξη πάνω στὴ γῆ, καὶ τὴν ἔρριξε σ' αὐτά. Οἰκονομικὰ στὴ θροφή, σβέλτα (εὐκίνητα) στὴν περπατησιὰ κι εὐκόλα σ' ὅλα τους βόδια εἶναι τὰ μικρόσωμα. Σὰν νὰ τὰ εἶχε κανεὶς παραγγελία εἶναι γι' αὐτὰ τὰ τόπια... Ἐξάλλου στὸν κάμπο δὲν κάνουν αὐτὰ τὰ βόδια, ὅπου τὰ καλιεργήσιμα εἶναι χοντροχώραφα καὶ θέλουν γερὲς πλάτες, γιὰ νὰ σύρουν τὸ ἀλέτρι» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 83). Διατρέφονται στὸν τόπο βόδια; Ἀγοράζονται ἀπὸ ἄλλοῦ; Διαθέτει κάθε γεωργὸς ζευγάρι βοδιῶν ἢ μόνο ἓνα; Στὴ δεύτερη περίπτωση πῶς συμπληρώνεται τὸ ζευγάρι (σεμπριά, κολληγιὰ); Σχετικὲς συνήθειες καὶ συμφωνίες. Π.χ. στὴν Αἰτωλία «οἱ σεμπριᾶς γίνονται ἀπὸ χινοπώρου μέρες, πάντα πρὶν ἀπ' τὰ πρωτοβρόχια καὶ διατηροῦνται ἓνα χρόνο... πῆρες τοῦ σέμπρου τὸ βόδι, τὸ ἔξεψες γιὰ νὰ κάμης τὸ χωράφι σου, ὅλη κείνη τὴν ἡμέρα ποῦ θὰ τὸ ἔχης νὰ κάνης δική σου δουλειὰ εἶσαι ὑποχρεωμένος νὰ τὸ θρέψης. Δικό σου ἔξοδο ἢ θροφή του. Ἐφτασε τὸ βράδυ, δὲν ἔχεις ὑποχρέωση νὰ θρέψης τοῦ σέμπρου τὸ βόδι...» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 85). Διάλυση τῆς σεμπριάς. Αἰτίες: ἀσυμφωνία τῶν γεωργῶν, θάνατος τοῦ ἑνὸς ζώου κλπ.

Ἐπάρχουν ἐπαγγελματίες ζευγάδες; Ὅροι ἐργασίας τους.

β') Ἄλλα ζῶα ποῦ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὸ ὄργωμα (ἄλογο, μουλάρι, γαϊδούρι) καὶ γιατί; (πρόβλημα τροφῆς, ἔδαφους, πολλαπλῆς ἐξυπηρετήσεως τοῦ γεωργοῦ κ.ἄ.).

γ') **Περιποίηση τῶν ζώων.** Προμήθεια καὶ εἶδος ζωοτροφῆς. Ἰδιαίτερη φροντίδα τοῦ γεωργοῦ γιὰ τὰ ζῶα του τὴν ἐποχὴ τοῦ ὄργωματος καὶ τῆς σπορᾶς. Εἰδικὰ χωράφια γιὰ τὴ βοσκὴ τῶν καματερῶν ζώων. Καθάρισμα τοῦ στάβλου. Περιποίηση τοῦ ἴδιου τοῦ ζώου (ξύστρισμα, πλύσιμο στὴ θάλασσα ἢ στὸ ποτάμι κ.ἄ.) γιὰ νὰ ξεκουρασθῆ ἢ καλλωπισθῆ. Π.χ. στὴν Κῶ «τὸ καλοκαίρι οἱ βουάρουες ὀδηγοῦν τὰ βόδια καὶ ἄλλα ζῶα σὲ κοντινὴ θάλασσα, γιὰ νὰ τὰ λούσουν. Τρίβουν μὲ τὰ χέρια τὸ τρίχωμά των, γιὰ νὰ φύγη ἡ σκόνη καὶ ὁ ἰδρώτας. Ἄν δὲν εἶναι κοντὰ ἡ θάλασσα, τὰ πλένουν στὰ πηγάδια ἢ στὶς βρύσες, ὅπου τὰ πᾶν, γιὰ νὰ πιοῦν νερό. Ὅταν τὰ μουλάρια καὶ τὰ γαϊδούρια εἶναι κουρασμένα, τοὺς βρέχουν τὸ στῆθος καὶ τὰ μπροστινὰ πόδια, γιὰ νὰ ξεκουραστοῦν, ἀλλὰ καὶ νὰ μὴ πιάνωνται ποτέ, δηλ. νὰ μὴν ὑποφέρουν ἀπὸ ρευματισμούς» (Καραναστάσης, Οἱ ζευγάδες, 1952, σ. 228). Ἰδιαίτερη περιποίηση στὰ ζῶα ποῦ προορί-

ζονται για αναπαραγωγή. Στην Κω από καλοκαίρι, ενώ όλα τα βόδια βόσκουν στην αποκάλαμη με την επίβλεψη του βουάρη, το μπουά (τόν ταῦρο για αναπαραγωγή) τὸν πᾶνε στὸν κῆπο... για νὰ δυναμώνη καὶ νὰ διατηρῆ τὸ σπεϊλίκιν, δηλ. τὰ πρωτεῖα» (Καραναστάσης, Οἱ ζευγάδες, 1952, σ. 229).

δ') **Ὄνόματα τῶν ζώων:** 1. **Ἀπὸ τὸ γένος καὶ τὴν ἡλικία:** α') **βοδιῶν:** ἀελλιά, γελάδα (θηλυκὸ βόδι ἄνω τῶν 2 ἐτῶν), παλιομούσκα (ὅταν χρονιάση), ἀτσομαά (θηλυκὸ βόδι μέχρι 2 ἐτῶν), δαμάλα (πάνω ἀπὸ 2 ἐτῶν), ταῦρος, τριώτικο (τριῶν ἐτῶν), γκούχτια (γερασμένα βόδια). β') **γαϊδάρων:** πουλάρι, -ίνα (ὡς ἕξη μηνῶν), γάαρος, γαδάρα, γουμάρι (ἡλικιωμένο γαϊδούρι), σουππᾶς (τὸ ἀρσενικὸ γαϊδούρι, πὺ μόλις καβαλλικεύεται) κ.ἄ. γ') **ἄλόγων:** καζωνί (ἀκαβαλλίκευτο ἄλογο), τθαί, τθάα (φοράδα μικρή), καζώνης, φαρί (ἄλογο πὺ καβαλλικεύεται), φοράδα.

2. **Ἀπὸ τὸ χρῶμα:** α') **βοδιῶν:** ζουμπούλλης (μαῦρο βόδι με ἄσπρη κοιλιά), κοκκίνης, μαυρομάτης, σαρής, βαγιάνος (ὀλόασπρο βόδι), καππαρός, (με πυρόξανθο τρίχωμα), παρδάλης, -ω, καψάλης (κατάμαυρος), μελισσός, -ή (με τρίχωμα στὸ χρῶμα τοῦ μελιού), καραγκιόζης (με μαῦρα μάτια), βρογχειλής (με τρίχωμα ἄσπρο) κ.ἄ.

β') **γαϊδάρων:** ψαρής, μαῦρος, χελλιός, -ιά, μουζούρης, -ω κ.ἄ.

γ') **μουλαριῶν-ἄλόγων:** κοκκίνης, -ω, καστανός-ή, ψαρός-ή, μελίσης, κ.ἄ.

3. **Ἀπὸ ἄλλα γνωρίσματα:** α') **βοδιῶν:** κουμπανιός, -ιά (ὄνομα πὺ δίνουν σὲ βόδι πὺ μοιάζει πολὺ με ἄλλο βόδι τοῦ ἴδιου ζευγᾶ, για διάκριση), σκατζονυχιασμένο (ὅταν σκάζουν τὰ νύχια του), κακοβοϊδάκι, ζαρόβοϊδο (μικρόσωμο), ἄγγελος (μεγαλόσωμο, παχὺ βόδι) κ.ἄ.

β') **ἄλόγων, μουλαριῶν, γαϊδάρων:** ζαρτούκης (ὅταν δὲν βαδίζει στρωτά), κλωτσάτικο, τσαμούχικο (ὅταν δὲν καβαλλικεύεται εὐκολα), δραχμάνης, (ὅταν βαδίζει γρήγορα καὶ στρωτά) κ.ἄ.

4. **Ἀπὸ τὴ σχέση τους με τὸ ὄργωμα:** ἄμαθο, ἀνέβγαλτο, μαθημένο, ξεβγαλμένο, σαῖνι, γοργόνι, ὀκνό, τεμπέλης κ.ἄ.

ε') **Ἐκπαίδευση** (τιθάσευση) τῶν ζώων Π.χ. στὴν Κω κ.ἄ. «στὸ ἀμάθητο μουλάρι ἢ γάϊδαρο βάζουν τὸ στέκιν, δηλ. δύο κομμάτια σχοινοῦ, με τὸ ὁποῖον δένονται τὰ ἐμπροστινὰ με τὰ πισινὰ πόδια, δεξί με δεξί καὶ ζερβί με ζερβί στὸ μέσον ἀκριβῶς τῆς κνήμης... Τὸ ζῶο, πὺ φορεῖ τὸ στέκιν, εἶναι ὑποχρεωμένο νὰ σηκώνη ταυτόχρονα τὰ πόδια τῆς ἴδιας πλευρᾶς καὶ νὰ κάμνη ἴσα βήματα» (Καραναστάσης, Οἱ ζευγάδες, 1952, σ. 231).

Πρῶτο ζέψιμο τοῦ ζώου στὸ ζυγὸ. Μέσα καὶ τρόποι για τὴν τιθάσευση δύστροπου ζώου (χαϊδέματα, περιποίηση, τάισμα, ἀπειλές, ξυλοδαρμός).

Ἐκπαίδευση τοῦ ζώου για τὴν ἔλξη τοῦ ἀρότρου. Παραγγέλματα σχετικά.

ς') **Εὐνουχισμὸς** τῶν ζώων (στρίψιμο, τράβηγμα, κοπάνισμα, μονούχισμα, τσοκάνισμα). Ποιὰ ζῶα εὐνουχίζονται; (ὅσα προορίζονται για καματερά, για

κρέας). Ποιά εποχή γίνεται συνήθως ό εύνουχισμός και σε ποιιά ηλικία του ζώου; 'Από ποιόν εύνουχίζονται; 'Από ειδικό; (τσοκανιστής, μουνούχος, τραβηχτής κ.ά.). "Όργανα εύνουχισμού (δακανούρα, τσίτα, τσοκανιστήρι, τσόκανος κ.ά.).

1. **Τρόποι και μέσα εύνουχισμού:** α') με **τσοκάνισμα**. Συνήθως «ρίχνουν θηλειά στα πόδια του ζώου και πεδικλώνουν τó βαρβάτο δαμάλι. Πεδικλωμένο δέν μπορεί νά σταθῆ και πέφτει κάτω τ' ανάσκελα. Βάζουν ανάμεσα σε δυό κοντάρια ξυλένια, ξεφλουδισμένα και καλοδουλεμένα, τόν τσόκανο, πού λένε, και σφίγγουν με κανναβίδια (σχοινιά από καννάβι) τó λωρί (νεῦρο) άπ' όπου κρατιῶνται τά λιμπά του βοδιού. Πονεῖ φοβερά τó ζωó, άλλ' αυτό κανεις δέν τó προσέχει. Για νά νεκρώση όλότελα τó νεῦρο, χτυπάει ό τσοκανιστής με κόπανο τά δυό κοντάρια, πού άπαρτίζουν τόν τσόκανο» (Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 91).

β') με **κοπάνισμα**. Στην Κω π.χ. «δένουν τά πόδια του ζώου γερά, τó ρίχνουν χάμω και κρατοῦν γερά τά πόδια και τά κέρατά του, για νά μήν ἤμπορῆ νά κινηθῆ. Ένας συμπιέζει με δυό ξύλα, σε σχῆμα χάρακα, τόν σάκκο τῶν ὄρχεων και σπρώχνει τούς ὄρχεις πρὸς τó κάτω μέρος, ὥσπου νά τσιτώση καλά ό σάκκος. Δένει ἔπειτα τά δυό ξύλα γερά, για νά μή χαλαρωθῆ τó σφίξιμο και αρχίζει νά χτυπᾷ τούς ὄρχεις του ζώου με ἕνα ξύλινο σφυρί αλύπητα...» (Καραναστάσης, Οί ζευγάδες, 1952, σ. 234). Στην Κρήτη «μετά τó σάμωμα (σημάδεμα) γίνεται τó μουνούχισμα ἢ κοπάνισμα τῶν ἀρσενικῶν του παρελθόντος ἔτους. Τό κοπάνισμα γίνεται ἐπὶ ξύλου ειδικου του καλουμένου αντί (τό). 'Επὶ τούτου δια λίθου κοπανίζουν τές ὄγκιές ἢ ἀβασταγούς τῶν ὄρχεων» (Ξανθουδίδης, Ποιμενικά Κρήτης, Λεξικογρ. 'Αρχ. 5, 1918 (1920), σ. 315).

γ') με **ἀφαίρεση τῶν ὄρχεων**: «Ό μουνούχος σχίζει με ἕνα σουγιά τόν σάκκο τῶν ὄρχεων, ἀφαιρεῖ τούς ὄρχεις, ράβει ἔπειτα τήν τομή και τήν ἀλείφει με μιάν ἀλοιφή από κοπανισμένο σκόρδο, ἀλάτι και λάδι, για ν' ἀποφύγουν τῆ μόλυνση» (Καραναστάσης, Οί ζευγάδες, 1952, σ. 235).

2. 'Επιτυχία του εύνουχισμού και πληρωμή του εύνουχιστή.

3. Τί συμβαίνει, όταν ἀποτύχη στην ἐπέμβασή του ό εύνουχιστής και τó ζωó ἀρρωστήση και ψοφήση; (δίωξη του εύνουχιστή κλπ.)

3. Προλήψεις και δεισιδαιμονίες σχετικές με τόν εύνουχισμό τῶν ζώων. Στο Σούλι π.χ. «τó τράβηγμα γίνεται καλύτερα τῆ Λαμπρή, δευτέρα μέρα τῆς Λαμπρῆς και τῆ Μεγ. Πέφτη» (ΚΛ, χφ. 976, σ. 442). Στην Αίτωλία «τó τσοκάνισμα τῶν δαμαλιῶν γίνεται του Σωτήρος, στίς 6 Αύγουστου. Του 'βραν άπ' τσ' παλιούς. Τότε δέν κλουβιάζουν τά πράματα. Κλούβιασμα γένιτι: πέφτουνε τά λιμπά τους και παθαίνουνε χνέρια, σκουληκιάζουνε κι άλλα» (ΚΛ, χφ. 867, σ. 216).

ζ') **'Αρματωσιά τῶν ζώων**: 1. Σαμάρι (σαγή, σομάρι κ.ά.). Ποιός τó κατασκευάζει; (σαμαράδες, σαμαρτζῆδες κλπ.). 'Υπάρχουν σαμαράδες στον τόπο;

Ἐάν ὄχι, ἀπὸ ποῦ προμηθεύονται τὰ σαμάρια οἱ γεωργοί; (Βλ. καὶ Σαγματοποιία).

2. Καπίστρι. Ἐπὸ τί ἀποτελεῖται; (ἀπὸ σχοινί, ἀπὸ δέριμα;) Διακόσμηση κ.ἄ. προστατευτικὰ γιὰ τὸ μάτιασμα (φοῦντες, καθρεφτάκια, τρίχες ἀγριόχοιρου, ὑψωμα κ.ἄ.). Ἐπὸ δέσιμο ἀπὸ τὸ λαιμὸ ἢ τὰ κέρατα.

3. Κουδούνια. Εἶδη κουδουνιῶν ποῦ ταιριάζουν σὲ κάθε ζῶο. Μπορεῖ μὲ τὸν ἤχο τοῦ κουδουνιοῦ νὰ διακρίνη ὁ γεωργὸς ἀπὸ μακριὰ τὸ ζῶο του;

4. Ἐξαρτήματα: Σέλλα, φίμωτρο (στομούχι), τροβὰς γιὰ τὴ ζωοτροφή κ.ἄ. Πετάλωμα (καλίγωμα). Ποιὸς τὸ κάνει; (εἰδικὸς πεταλωτὴς ἢ ὁ ἴδιος ὁ σαμαράς;)

5. Ἐργαλεῖα τοῦ πεταλωτῆ (καλιγοσφύρια). Πότε πρωτογίνεται τὸ πετάλωμα τοῦ ζῶου; Ποιὸς φτειάχνει τὰ πέταλα; Τρόπος πεταλώματος. Πῶς θεραπεύουν ζῶο ποῦ τὸ πλήγωσε τὸ καρφί τοῦ πετάλου; (μὲ καυτὸ λάδι;)

η') **Οἰκόσιτη κτηνοτροφία.** Νὰ παρατεθοῦν λεπτομερῆ στοιχεῖα γιὰ τὴν κτηνοτροφία αὐτὴ (εἶδος ζῶων, ἀριθμὸς, τρόπος βοσκῆς καὶ συντηρήσεώς τους, καὶ γιὰ τὸ ρόλο τῆς στὴ ζωὴ τῶν κατοίκων τῆς ὑπαίθρου (γεωργῶν, βοσκῶν, ἐπαγγελματιῶν κ.ἄ.).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Μ. Γ. ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ-ΝΟΥΓΑΡΟΣ, Λαογραφικὰ Σύμμεικτα Καρπάθου 2, Ἀθήναι 1934, σ. 13-57.
2. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Γεωργικὰ τῆς Ροῦμελης, Ἀθήνα 1938.
3. ΜΙΧ. ΣΛΙΝΗΣ, Ἀγροτικὰ ἔθιμα Δρυμοῦ Μακεδονίας, Λαογραφία 12 (1938-48), σ. 92-103.
4. ΑΝΑΣΤ. ΒΡΟΝΤΗΣ, Οἱ ζευγάδες τῆς Ρόδου, Λαογραφία 12 (1938-48), σ. 104-129.
5. Γ. Α. ΜΕΓΑΣ, Ζητήματα Ἑλληνικῆς Λαογραφίας, τ. 1-3, 1939-1949.
6. Α. ΠΑΝΑΡΕΤΟΣ, Κυπριακὴ γεωργικὴ λαογραφία, Κυπριακαὶ Σπουδὰί 15 (1951), σ. ιε'-λε'.
7. ΑΝΑΣΤ. Μ. ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ, Οἱ ζευγάδες τῆς Κῶ, ἡ ζωὴ καὶ οἱ ἀσχολίες των, Λαογραφία 14 (1952), σ. 201-303.
8. ΣΤΕΦ. Δ. ΗΜΕΛΛΟΣ, Γεωργικὰ ἔθιμα τῆς Νάξου, Λαογραφία 18 (1959), σ. 490-496.
9. ΘΑΝ. ΚΩΣΤΑΚΗΣ, Γεωργικὰ τῆς Τσακωνιάς, Λαογραφία 31 (1976-78), σ. 43-150.

II. ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ

1. **Έλαιώνας** (λιοκήπι, λιοφόυτο, έλαιοπερίβολο, λιοστάσι, λιοτόπι, λιοϋρι, λιδιάς, περιβόλι κ.ά.). Ποϋ βρίσκεται (κοντά στον οικισμό ή σε μεγάλη απόσταση); Κατανομή τών έλαιοδένδρων κατά οικογένειες. Έκταση που καλλιεργείται ή έλια στην περιοχή και από πότε;

2. **Έλια** (δένδρο). α') **ονομασίες** ανάλογα με την ποικιλία (άγριελιά, άδραμντιανή, δαφνολιά, δρούπα, κορωνιά, καρυδολιά, ψιλολιά κλπ.), την ηλικία (άμπόλα, μουρέλο, μεγαλόριζη γεροντολιά), τὸ φύτεμα, τὸ κλάδεμα, τὸν έμβολιασμό κλπ. (γροθάρι, κεντρομάδα, κότσινας, κουρουπάδα, όρθοφότα, φιντάνα, φτελογιά κ.ά.).

β') **Μέρη έλιās** (άροδαμός, γροθί, θαλλί, καλαμάρισμα, λιοφ'λλα, λουμάκι, σκουδί, λιοκλαρα, σταυρός κλπ.).

γ') **Καλλιέργεια:**

1. **Φύτευση.** Πότε γίνεται; (χειμώνα, άνοιξη κλπ.). Σε πολλά μέρη γίνεται τὸ φθινόπωρο και τὸ χειμώνα (ΚΛ, χφ. 3612, σ. 18, 1972). Σχετικές προλήψεις. Στην Κρήτη προσέχουν να γίνη σε «λίγωση» του φεγγαριου (ΚΛ, χφ. 2866, σ. 22, 1963). Τρόπος φυτεύσεως (με παραφυάδες, μοσχεύματα κ.ά.). Στην Κρήτη «ή έλια φυτεύεται με κουτσακι. Τὸ φθινόπωρο κόβουν ένα κομματι ρίζα και την βάζουν σ' ένα ντενεκέ με κοπρόχωμα. Τὸν επόμενο χρόνο κόβουν τὸν πάτο του ντενεκέ και φυτεύουν τὸ μουρέλλο μαζί με τὸν ντενεκέ, για να μη πειραχτουں οι ρίζες» (ΚΛ, χφ. 2866, σ. 20, 1963). Άλλου «τὸν Οκτώβρη βγάζανε τις άργουλίδες (μικρές άγριες έλιές) και τσι τοποθετούσανε στην κοίμηση μέχρι την άνοιξη, που τσι φυτεύανε στην όριστική τωνε θέση» (ΚΛ, χφ. 3780, σ. 18, Άκτουντα Ρεθύμνης, 1974). Στην Κάρπαθο «εάν τυχόν εις τὸ χωράφι που θα τὸ φυτεύσουν έλαιόδενδρα υπάρχουν άγριλλοί, τούς έμβολιάζουν (φυλλιάζουν, μπολιάζουν), συνήθως όμως κόπτουν κλώνους (χάλους) από άλλα έλαιόδενδρα... Τρίτος τρόπος είναι τὰ μουρέλλα, δηλ. τεμάχια κλάδων έλαίας, κοπτομένων από τις μουρες, μήκους 0,30 - 0,40, οι όποιοι χώνονται εντός του έδάφους τελείως» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπ. 2, 1934, σ. 67). Στην περιοχή Λακωνίας τὸν Μάρτιο κόβουν από ένα καλό έλαιόδενδρο τὰ ίσια και κατακόρυφα βλαστάρια «χρονιαρικά», που τὰ λένε «άητούς» ή «άητάδια». Αύτὰ τὰ χώνουν βαθιά στο χῶμα και τὸν Μάη τὰ βγάζουν, τὰ κόβουν κομμάτια γύρω στα 30 εκ. και τὰ φυτεύουν σε βραγιές, λίγο πλαγιαστά και τὰ ποτίζουν συχνά, για να 'χουν πάντα ύγρασία..., είναι τὰ λεγόμενα «γροθάρια» κι είναι ήμερα δένδρα, δέν χρειάζονται έμβολιασμό (ΚΛ, χφ. 3773, σ. 56, 1973). Στην Ίθάκη «βγάνανε άγρίλια από τσου λόγγους, από Οκτώβρη ως Γενάρη. Τὰ χώνανε στο χωράφι και τὰ κεντρώνανε στην εποχή. Αύτὰ ήτανε τὰ κεντροφύτια» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 352, 1956).

2. **Περιποίηση** (καθάρισμα, σκάψιμο, λίπανση, κλάδεμα κλπ.). Στη Μήλο τὸν χειμῶνα μετὰ τὴ συγκομιδὴ τὸ λιόφυτο σκάβεται με «δίστομες ἀξίνες» ἢ ὀργώνεται ἀπὸ μικρὸσωμες ἀγελάδες. Γύρω ἀπὸ τὴ ρίζα «ξεμουρίζεται», γιὰ νὰ ἀπορροφήσῃ ὑγρασία ἢ ρίζα καὶ τὴν ἀνοιξὴ «σαβουρώνεται», γιὰ νὰ μὴν ἐξατμίζεται ἡ ὑγρασία. Σπάνια τὰ λιόφυτα λιπαίνονται (ΚΛ, χφ. 2777, σ. 162, 1963). Στὴν Κάρπαθο πιστεύουν ὅτι «οἱ ἐλῆς ὅταν μιὰ φορὰ πιάσουν, δὲ χρειάζονται τίποτε ἄλλο μόνον σὺναμα τοῦ καρποῦ» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρως, ὁ. π., σ. 68). Στοὺς Παξοὺς τὶς ἐλιές τὶς κλαδεύουν τὸ φθινόπωρο ἢ τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὶς σκάβουν ἀνοιξὴ ἢ καλοκαίρι. Τὶς λιπαίνουν τὸ φθινόπωρο με κοπριά. Στὶς ἐλιές κτίζονται πεζοῦλες γύρω ἀπὸ τὶς ρίζες, γιὰ νὰ συγκρατοῦν τὸ χῶμα καὶ τὴ λίπανση ἀπὸ τὶς βροχὲς» (ΚΛ, χφ. 3035, σ. 367, 1966). Στὴ Λέσβο «κάθε χρόνο τὸ δένδρο τὸ σκάφτ'ς, τὸ ζιβγαρίζ'ς. Στὸ β' νὸ εἶχαμι λιγοστὰ σέτια (πεζοῦλες). Βάζουνι κοπριά ἀπὸ ζά. Στὰ τρία χρόνια ἤθελα τσ' ἀνανοίξουμι λάκκοι — τὸ Φλεβάρη — καὶ νὰν τζὶ ριζῶμι τὴ γουπριά, γιὰ νὰ φάη νερά, νὰ πιῇ ἢ ρίζα. Τὴν ἀφήναμι νὰ φάη τσι βροχάδες Φλεβάρη, Μάρτη, Ἀπρίλη κι ὕστερα τσι σκεπάζαμι κ' ἐμνησκε ἢ κοπριά μέσα» (ΚΛ, χφ. 1446 Β', σ. 278, 1940). Στὴν Ἰθάκῃ παλιὰ δὲν κάνανε «κλάδο» στὶς ἐλιές. Εἶναι νέο σύστημα, πού τὸ φέρανε οἱ Ἴταλοί. «Βέβαια ἐλέανε πῶς: Τὴν ἐλιά νὰ τὴν φυτεύῃ ὁ νοικοκύρης καὶ νὰ τὴν κλαδεύῃ ὁ ἐχτρός», δηλαδὴ νὰ γίνεται βαθὺ κλάδεμα. Ἐπίσης κλαδεύεται στρογγυλὰ γιὰ νὰ μαζεύεται εὐκολὰ ὁ καρπὸς» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 355, 1956).

3. **Ἐμβολιασμός.** Στὴν Ἀσὴ Γωνιὰ Χανίων κ.ά. τὰ ἐλαιόδενδρα «τὰ κεντρίζομε σὲ τρία-τέσσερα χρόνια. Παίρνομε ἀπὸ μεγάλη ἐλιά ἀμάθια εἰδικὰ καὶ βγάζομε μπάλωμα καὶ βάζομε στὸ μουρέλο, ἀνοίγει καὶ γίνεται ἡμερο... Ἄμα κανεὶς δὲν γατέχη, πᾶμε ὅσοι γατέχομε καὶ τότε βοηθοῦμε καὶ φυτεύγει δωρεὰ καὶ τὰ κεντρίζομε (ΚΛ, χφ. 2799, σ. 84-85, 1964).

4. **Προστασία τῶν μικρῶν ἐλαιοδένδρων ἀπὸ τὰ ζῶα κλπ.** Π.χ. «ἐπὰ τσι φυτεύγομε τσ' ἐλιές ἄγρια, γιὰτὶ ἔχει πολλὰ ἔχνη καὶ θὰ τσι φᾶνε καὶ γι' αὐτὸ τσι ξεπατώνομε ἀπὸ ἄγρια μέρη καὶ ἀνοίγομε λάκκους ἕνα μέτρο βάθος καὶ ἕνα πλάτος καὶ δυόμισυ τὸ μουρέλο καὶ δὲν τὸ φτάνουν οἱ κατσίκες καὶ τὰ βόδια. Γι' αὐτὸ τὰ φυτεύγομε κρεμοσιὰ (ὕψηλά). Τὰ τυλίσομε με σφάκες, γιὰ νὰ μὴ τὰ καίῃ ὁ ἥλιος...» (ΚΛ, χφ. 2799, σ. 84, ὁ. π.).

5. **Ἀσθένειες** (δάκος, ἐλιόδακρο, πυρηνοτρίφτης, κόμποι, μαυρίλα, καπνιά, λεκάνιο, ξόνισμα, ἀντιδέντρι, κουρτούλιασμα, λυσομαμόνο, παμπάκι κλπ.). Πότε ἐμφανίζεται κάθε ἀσθένεια; Καιρικὲς συνθήκες πού εὐνοοῦν τὴν ἐμφάνιση καὶ ἀνάπτυξή της. Συμπτώματα καὶ καταπολέμησή της. Π.χ. στὴ Χίο λένε: «τοῦ Ἀγούστου τὸ νερόν ἢ σκουρδούλλα τῶν ἐλιῶν» (ΚΛ, χφ. 3482, σ. 313, 1969). Με τὸν πυρηνοτρίφτη τὰ φύλλα τῆς ἐλιάς παρουσιάζουν κηλίδες καὶ ὁ καρπὸς μαῦρα στίγματα, «μαυρίλλα», καὶ πέφτει ἀπὸ τὸ δένδρο. Στὰ Μεσολά

Χανίων λέγουν «καρβουνοβεντέμα», όταν «ή ἐλιά ἀθῆ καὶ κἀνη πολλές ἐλιές καὶ ὕστερα καβουρτίζονται (μαυρίζουν καὶ πέφτουν ἀπὸ δάκο). Ὁ δάκος τσι τρυπᾶ καὶ τσι χαλᾶ» (ΚΛ, χφ. 2798, σ. 190, 1964).

6. Ἀντιλήψεις, παραδόσεις, παροιμίες, προλήψεις κλπ. γιὰ τὴν ἐλιά (δένδρο ἱερὸ κλπ.).

3. Ἐλιά (καρπός). α') Ὀνομασίες ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος (θροῦμπες, ἀσκοῦδες, ἀσπρολιές, δαφνολιές, ἀγουσκανές, βρώσιμες, γαδουρολιές, γλυκολιές, δίφορες, ζαργάνες, θρουμπολιές, κοπανισαριές, κορωνεῖκες, κουρμάδες κ.ἄ.), τὸν τρόπο ἢ χρόνο συγκομιδῆς, τὴν ἐπεξεργασία, τὴ διατήρηση κλπ. (ἀδάμαστες, ἀλατσολιές, ἀποδιαλεύδα, πρωτολίδια, ἀπολίδια, ἀπομαζώματα, ἀγριολόγι, κολυμπάδες, κοκκολόγια, λαδερές, ξυδολιές, νερατζολιές, τσακιστές, χαμάδες κ.ἄ.).

β') Ἐσοδεία (βεντέμα, μαξούλι, λαδιά, σοδιά, ἀνέσοδη, ἄσοδη, κισιροχροσιά, μισολαδιά, κοντισοβεδέμα κλπ.). Προετοιμασία γιὰ τὴ συγκομιδὴ τοῦ ἐλαιόκαρπου. Στούς Παξούς «ὁ κάθαρος γένεται μὲ γράβαλο (ὀδοντωτὸ σιδερένιο χτένι) καὶ μὲ ἀγριόσκουπες ἔπο ξερὰ κλαδιὰ ἐλιάς, σμυρτιάς (ἀγριόθαμνα) καὶ τὰ ἑλίοφ' ἄλλα τὰ βάνουνε στὰ βουλοκόφωνα» (ΚΛ, χφ. 3035, σ. 367-8, 1966). Πότε ἀρχίζει καὶ πόσο διαρκεῖ ἡ συγκομιδὴ; Στὴν Ἰθάκη π.χ. «ὅταν τὰ πρόβατα καὶ τὰ γίδια ἀρχίζανε νὰ τρῶνε τὸν καρπὸ ἀπὸ κάτω, αὐτὸ ἔδειχνε πὼς ἡ ἐλιά ἔμπασε λάδι καὶ πὼς ἦτανε καιρὸς γιὰ μάζωμα. Περιμένουμε νὰ κάμη στέγνες» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 357). Στὰ Φιλιατρά Μεσσηνίας «ὅταν γίνουν οἱ ἐλιές, δηλαδὴ μαυρίζουν ἢ κερασίζουν, ἀρχίζει ὁ ράβδος (ράβδισμα)» (ΚΛ, χφ. 2136, σ. 13, 1954). Ἡ συγκομιδὴ ἀρχίζει περίπου τὸν Ὀκτώβριο καὶ τελειώνει τὸν Φεβρουάριο.

δ') Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὴν ἀρχὴ τῆς συγκομιδῆς. Στούς Βαρελαίους τῆς Εὐβοίας δὲν κάνουν ἀρχὴ στὴ συγκομιδὴ τὴν Κυριακὴ (ΚΛ, χφ. 2042, σ. 120, 1953), ἐνῶ στὴ Σκούρα καὶ Βαρβίτσα Λακωνίας δὲν ἀρχίζουν ποτὲ Τετάρτη, γιὰτὶ θὰ πικρίζη τὸ λάδι (ΚΛ, χφ. 3773, σ. 57, 1973). Στὴν Εὐβοία, «τὸ λάδι ποῦ θὰ βγῆ ἀπὸ τὴ χαμάδα δὲν κάνει νὰ κάψουν στὸ καντήλι τοῦ εἰκονοστασίου ἢ τῆς ἐκκλησίας» (ΚΛ, χφ. 2042, σ. 120, 1953).

4. Ἐλαιοτριβεῖο.

α') Ὀνομασίες: ἀλετριγουδεῖο, ἀλετρουβεῖο, βίδα, γαλιάγρα, λαδαρεῖο, λιόμυλος, μηχανή, ντραβεῖο, τριό, φάμπρικα κ.ἄ.

β') Θέση τοῦ ἐλαιοτριβεῖου ἢ τῶν ἐλαιοτριβεῖων μέσα στὸν οἰκισμὸ (κοντὰ σὲ ρέμα γιὰ νὰ φεύγουν τὰ νερά, στὶς συνοικίες γιὰ πιὸ εὐκολὴ μεταφορὰ τῶν ἐλιῶν ἢ ποῦ ἄλλοῦ;). Ὑπάρχει ἐλαιοτριβεῖο σὲ κάθε χωριό; Σὲ ἀντίθετη περίπτωση πὼς ἐξυπηρετοῦνται οἱ κάτοικοι; (σὲ ἐλαιοτριβεῖο γειτονικοῦ χωριοῦ;)

γ') Ἰδιοκτησία τοῦ ἐλαιοτριβεῖου. Ἀνήκε ἢ ἀνήκει σὲ σχετικὰ πλούσιους, στὴν ἐκκλησία (βακούφικο, ἐκκλησιαστικὸ), σὲ ὀρισμένες οἰκογένειες (οἰκογενειακό), σὲ περισσότερους ἀπὸ ἓνα ἰδιοκτῆτες (συνεταιρικό).

δ') **Υποτυπώδη έλαιοτριβεΐα οικιακῆς χρήσεως.** Νά γίνη λεπτομερῆς περιγραφὴ τῶν τύπων τους καὶ τοῦ τρόπου λειτουργίας τους (βλ. εἰκ. 178, 179). Ἦταν τὰ έλαιοτριβεΐα αὐτὰ τυποποιημένα ἢ εἶχαν μεγάλη ποικιλία, ανάλογα μὲ τὴν εὐρηματικότητα τοῦ κάθε παραγωγοῦ, πού εἶχε πάλι σχέση μὲ τὸ χῶρο πού ὑπῆρχε διαθέσιμος στὸ σπίτι, μὲ τὰ ὑλικά, μὲ τὴν οικογενειακὴ του κατάσταση κ.ἄ.; Π.χ. στὸ Ἀρώνι Χανίων Κρήτης «οἱ πολὺ παλαιοὶ ψάχνανε νὰ βροῦνε ἓνα μεγάλο καὶ στρωτὸ χαράκι (βράχο). Πελεκούσανε ἓνα γύρω-γύρω καὶ ἄλλο ἓνα τῆ «ροή», δηλ. τὸ αὐλάκι πού πήγαινε τὸ λάδι στὸ δοχεῖο. Στὸ ἴδιο τὸ χαράκι ἀνοίγανε ἓνα λάκκο. Παίρνανε τὶς ἐλιές πού ἦταν νὰ τὶς κάνουν λάδι, τὶς βάζανε σ' ἓνα μικρὸ σακκὶ ἢ σακκούλα καὶ τὴ ρίχνανε στὸ λάκκο. Μετὰ παίρνανε ἓνα βόλι ἀπ' αὐτὰ τὰ μεγάλα πού πετοῦσαν παλιὰ τὰ κανόνια καὶ τὸ χτυποῦσαν πάνω στὸ σακκὶ πού εἶχε τὶς ἐλιές τόσες φορές ὅσες εἶχαν ἀνάγκη οἱ ἐλιές νὰ γίνουν σὰν ἀλοιφή. Τότε παίρνανε τὸ σακκούλι, τὸ βάζανε στὸ μεγάλο βράχο, μέσα στὸ αὐλάκι καὶ τὸ πετρόνανε μὲ τὸ βόλι. Τὸ λάδι τότε ἔτρεχε στὸ αὐλάκι κι ἀπὸ κεῖ μέσα στὸ κιούπι. Γιὰ νὰ μὴ πηγαίνει δεξιὰ ἢ ἀριστερὰ ἢ πέτρα ἢ τὸ βόλι, ἀνοίγανε κοντὰ στὸ γῦρο τοῦ αὐλακιοῦ 4 λακκάκια καὶ βάζανε στύλους. Ἔτσι ἢ πέτρα ἢ τὸ βόλι ἔμενε στὴ θέση του. Μ' αὐτὸν τὸν τρόπο ὁ κόσμος ἔχανε τὸ μισὸ περίπου λάδι» (Κλ, χφ. 4128, σ. 52-54).

ε') **Τύποι έλαιοτριβεΐων δημοσίας χρήσεως:** 1. Ἐλαιοτριβεΐο ξύλινο, δηλ. μὲ ξύλινο κυρίως πιεστήριο (εἰκ. 180, 181, 182). Παραλλαγές κατὰ τόπους τοῦ ξύλινου έλαιοτριβεΐου καὶ τρόπος λειτουργίας του. Π.χ. τὸ εἰκονιζόμενο παλαιὸ ξύλινο έλαιοτριβεΐο ἀπὸ τὴν Κάρπαθο (εἰκ. 181) «ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο ἀγρόττια (α-α), ἐπὶ τῶν ὁποίων στηρίζεται ἡ ἀπάνω πλάντρα (β), ξυλίνη χονδρὰ καὶ βαρεΐα σανὶς μὲ τὴν ὁποίαν πιέζουν τὰ σακκούλια τῶν έλαιῶν. Διὰ νὰ ἴσταται ἡ ἀπάνω πλάντρα ὑπάρχουν δύο σφεντύλια (γ-γ) ὅπως καὶ δύο ἄλλα μεγαλύτερα (δ-δ), διὰ νὰ πιέζουν περιστρεφόμενα μὲ μανα(β)έλλες τὴν πλάντραν πρὸς τὰ κάτω κτλ. Ἡ βάσις τοῦ μηχανήματος, ἡ κάτω πλάντρα (ε) εἶναι ἀκίνητος καὶ ἐπ' αὐτῆς τοποθετοῦνται τὰ σακκούλια. Ἡ λειτουργία εἶναι σαφής. Ἀφοῦ θέσουν τὰ σακκούλια τὸ ἐν ἐπὶ τοῦ ἄλλου εἰς τὸ κενὸν διάστημα μεταξὺ τῆς ἀπάνω καὶ τῆς κάτω πλάντρας (β καὶ ε) χαλαρώνουν διὰ στροφῆς τὰ κάτω σφεντύλια ὥστε νὰ ἐλευθερωθῇ ἡ ἀπάνω πλάκα, ἣτις μὲ τὸ φυσικὸν τῆς βάρους κατέρχεται καὶ φθάνει τὴν ἐπιφάνειαν τῶν σακκουλιῶν. Κατόπιν δύο ἄνθρωποι μὲ μαναβέλλες στρέφουν τὰ πάνω σφεντύλια (δ-δ) γύρω εἰς τὰ οἰκεία ἀγρόττια καὶ τοιοῦτο-τρόπως πιέζεται ἡ πλάντρα διὰ νὰ σφίξῃ περισσότερο τὰ σακκούλια καὶ νὰ ἐκπιεσθῇ τὸ λάδι, πού τρέχει ἐντὸς τῆς σκάφης (ζ). Διὰ νὰ στηρίζεται καλύτερον τὸ μηχανήμα κατὰ τὴν λειτουργίαν του ὑπάρχουν δύο στηρίγματα, ἀρχίζοντα ἀπὸ τὴν βάσιν (τὴν κάτω πλάντραν) καὶ καταλήγοντα εἰς τὸν ὀπισθεν τοῖχον. Ταῦτα λέγονται ἀντιπάτια (Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου, 2, 1934, σ. 70, σημ. 2).

2. **Έλαιοτριβεῖο σιδερένιο**, δηλ. μὲ σιδερένιο κυρίως πιεστήριο. Ἐπὶ πότε τὸ σιδερένιο ἐλαιοτριβεῖο ἀντικατέστησε τὸ ξύλινο; Νὰ γίνῃ λεπτομερῆς ἀναφορὰ στὰ στάδια, στὶς αἰτίες καὶ στοὺς τρόπους ἀντικαταστάσεως τῶν ξυλίνων μερῶν ἀπὸ τὰ σιδερένια. Ἐπὶ πότε ὑπάρχουν σὲ λειτουργία ὑδραυλικά ἐλαιοπιεστήρια; Ἐχουν ἀντικαταστήσει πλήρως τὰ παλαιὰ ἢ τὰ τελευταῖα ἐξακολουθοῦν νὰ λειτουργοῦν παράλληλα μὲ τὰ καινούργια καὶ γιατί; Ποιὰ ἀπὸ τὰ παλαιὰ μέρη ἢ ὄργανα αὐτοῦσια ἢ βελτιωμένα ἔχουν διατηρηθῆ ἔνδεχομένως στὰ σύγχρονα ἐλαιοπιεστήρια καὶ γιατί;

3. Μέρη τοῦ ἐλαιοτριβεῖου (ξύλινου καὶ σιδερένιου):

Ἄδράχτι (ἄτρακτος), κατακόρυφο καὶ κοχλιωτὸ ξύλινο ἢ σιδερένιο ἐργαλεῖο, ποὺ πιέζει γιὰ τὴν ἐκθλίψη τοῦ λαδιοῦ.

Ἄλωνι, πέτρινο, μεταλλικὸ κλπ. δοχεῖο, μέσα στὸ ὁποῖο πολτοποιεῖται ὁ ἐλαιόκαρπος.

(Α)ποδόχι, λεκάνη στὴν ὁποία πέφτει τὸ ἐκθλιβόμενο λάδι.

Δίστυλο, πιεστήριο ξύλινο μὲ δύο στύλους, στοὺς ὁποίους στηρίζεται τὸ ὄλο πιεστήριο.

Ἐργάτης (ἀργάτης). Ξύλο στὸ ὁποῖο περιτυλίγεται χοντρὸ σκοινί. Ὅταν περιστρέφεται, ἀναγκάζει τὸ ἄδράχτι νὰ πιέζῃ τὶς ἀλεσμένες ἐλιές.

Ζευπίλια (τσουράπες κ.ἄ.) πλεκτὰ ἀπὸ βέργες, ἀπὸ μαλλὶ ἢ ἀπὸ σκοινί, μέσα στὰ ὁποῖα τοποθετοῦνται οἱ ἀλεσμένες ἐλιές καὶ ἐκθλίβονται.

Ζυγός. Ὅριζόντιο δοκάρι σφηνωμένο στὸ κέντρο τοῦ λιθαριοῦ ποὺ ἀλέθει τὶς ἐλιές. Στὸ ἄκρο του προσδένεται τὸ ζῶο ποὺ περιστρέφει τὸ λιθάρι.

Καμίνι. Τὸ μέρος ποὺ ζεσταίνεται μέσα σὲ καζάνι τὸ νερό, ποὺ χρησιμεύει γιὰ τὸ «θέρμισμα» τῶν ἀλεσμένων ἐλιῶν.

Κατωλαῦρι. Ἄνοικτὸ μέρος ποὺ ὑποδέχεται τὸ λάδι ἢ τὸ μαῦρο νερό.

Κύλινδρο. Κύλινδρος πέτρινος μὲ τὸν ὁποῖο ἀλέθουν (θλίβουν) τὶς ἐλιές.

Μαναβέλα. Ξύλινος μοχλὸς μὲ τὸν ὁποῖο στρέφονται οἱ κοχλίες τοῦ ἐλαιοπιεστηρίου.

Πλακωτή. Ἐπίπεδη πλάκα ἀπὸ ξύλο ἢ γρανίτη πάνω στὴν ὁποῖα τοποθετοῦνται τὰ ζευπίλια (τσουράπες, ντορμπάδες) μὲ τὶς ἐλιές γιὰ τὴν ἐκθλίψη κ.ἄ. Νὰ γίνῃ λεπτομερῆς περιγραφή τῶν παραπάνω μερῶν καὶ ἄλλων ἐνδεχομένως μὲ μνεῖα τῶν ὀνομάτων τους κατὰ τόπους καὶ μὲ παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων.

4. **Ὅργανα καὶ σκευὴ ἐλαιοτριβεῖου**: ἀγκλιά, ἀσκιά, βέργα, δοσό, κουφοτέρα, κόχυλας, λύχνος, μαλαθούνα, μάτια, μουτάφια, μποξάς, ντρουβάδες, σεντίνα, σινίκι, σφυρίδι (σφυρίδα), τσουπί, τάσι, τσαντίλα, τσουράπα, φιτιλιώνα, χαράρι κ. ἄ. Νὰ γίνῃ λεπτομερῆς περιγραφή τους καὶ νὰ παρατεθοῦν σχεδιαγράμματα ἢ φωτογραφίες.

5. **Ἐργάτες ἐλαιοτριβεῖου** (ἀλετρουβάσης, λιοτρουβάσης, λιτρουβάσης,

ντρουβάρης, καρaboκύρης, μυλωνάς, φαμπρικάρης κ.ά.). Ἀριθμὸς κατὰ περίπτωσιν τῶν ἐργαζόμενων στὸ ἐλαιοτριβεῖο, ζωοκίνητο (εἰκ. 183) ἢ ὄχι, ρόλος καὶ ὑποχρεώσεις τοῦ καθενὸς ξεχωριστά. Παραδείγματα : Στὸ Ἀδραμύτιο Μ. Ἀσίας «κάθε μύλος (ἐλαιοτριβεῖο) εἶχε ἑπτὰ ὄχτῶ νοματαῖοι πού δουλεύανε. Ἦτανε ὁ μάστορης πού δούλευε στ' ἀδράχτ', ὁ κατιρτζής μὶ τ' ἄλογό τ' μαζί, πού δ'λεύανι στ' μπέτρα. Ὑστερα ὁ καλαθάς, πού βάζ' φωτιά στὰ καζάνια κὶ βράζ' θερμὸς κὶ κ'βανεῖ τσι μαστόρ' κοντὰ κὶ ποτίζανε τσ' τορβάδες... Εἶχε ἀκόμη τὸ γιαρντιμτζή, π' ἀνεβαίνει στὴν πρέσσα κὶ κάνει μπασκή, μάινα. Ἀπ' ὄλοι τσι νοματαῖοι εἶχε δυό, γιὰ ν' ἀλλάζι. Ἡθελε κἀν' καθένας τὸ στάμα τ'» (ΚΛ, χφ. 1446B, σ. 232, 1940, πρόσφυγες στὴ Λέσβο). Στὴν Κορώνη Πυλίας «στὸ λιοτριβεῖο εἶναι τέσσεροι λιοτρουβαραιῖοι κὶ ὁ καρaboκύρης πέντε. Ἐχουνε καὶ δυὸ ἄλογα κ' ἓνα βασταγὸ γιὰ νερολόγο. Καρaboκύρης λέγεται ἐκεῖνος πού σηκώνει τὸ λάδι ἀπὸ τὴν κασέλα» (ΚΛ, χφ. 1159A, σ. 157, 1938).

Γυναῖκες ὡς ἐργάτριες στὰ ἐλαιοτριβεῖα.

6. Λειτουργία τοῦ ἐλαιοτριβεῖου.

α') Καθαρισμὸς τοῦ χώρου. Πλύσιμο τῶν ζεμπιλιῶν (τσουραπῶν, σάκων) σὲ ποτάμι ἢ στὴ θάλασσα. Ἀναζήτηση καὶ ἐξεύρεση τῶν ἐργατῶν ἢ ἐργατριῶν καὶ τοῦ καρaboκύρη. Σχετικὲς συμφωνίες.

β') Ἐναρξη τῆς λειτουργίας. Χρόνος πού διαρκεῖ ἡ καθημερινὴ ἐργασία (ἀπὸ πότε συνήθως μέχρι πότε καὶ ἀνάλογα μὲ τὴν ἐποχὴ τῆς ἐσοδείας). Ὑπάρχουν περιπτώσεις πού δουλεύουν οἱ ἐργάτες σὲ βάρδιες; Σειρὰ προτεραιότητος τῶν παραγωγῶν.

Ἐξαγωγή λίγου λαδιοῦ μὲ ἐλιές συνήθως τοῦ ἰδιοκτήτη, γιὰ νὰ λαδωθοῦν τὰ μηχανήματα, τὰ ὄργανα καὶ τὰ σκεύη τοῦ ἐλαιοτριβεῖου. Τί γίνεται ἀντίστοιχα στὰ συνεταιρικὰ ἐλαιουργεῖα;

γ') Μεταφορὰ τοῦ ἐλαιόκαρπου ἀπὸ τὰ σπίτια ἢ ἄλλους τόπους ἀποθηκεύσεως στὸ ἐλαιοτριβεῖο. Ποιοὶ ἀπὸ τοὺς ἐργαζόμενους στὸ ἐλαιοτριβεῖο τίς μεταφέρουν καὶ μὲ ποῖο τρόπο; Σκεύη πού χρησιμοποιοῦνται (πανέρια, κοφίνια, τσουβάλια κ.ά.). Χρησιμοποιοῦνται καὶ ζῶα κατὰ τὴν μεταφορὰ;

δ') Νὰ γίνῃ λεπτομερὴς περιγραφή τῶν διαφόρων τρόπων καὶ τῶν σταδίων τῆς ἐλαιοπαραγωγῆς (πολτοποίηση τοῦ καρποῦ, συμπίεσή του καὶ ἐξαγωγή τοῦ λαδιοῦ). Ρόλος τοῦ κάθε ἐργαζόμενου στὸ ἐλαιοτριβεῖο λεπτομερῶς. Ἐπίσης νὰ σημειωθοῦν οἱ ἀλλαγές πού ἐνδεχομένως ἔχουν ἐπέλθει στὸν τρόπο ἐργασίας τῶν προσώπων μὲ τὴν πάροδο τοῦ χρόνου καὶ τὴν τεχνολογικὴ ἐξέλιξη.

ε') Ὑποχρεώσεις τοῦ ἐλαιοπαραγωγῶ. Π.χ. νὰ παραθέσῃ ἓνα ἢ δυὸ γέυματα στοὺς ἐργάτες καὶ πότε (ὅταν π.χ. ὁ καρπὸς του εἶναι πολὺς καὶ τοὺς ἀπασχολῇ συνέχεια μιὰ ἢ περισσότερες μέρες;). Μήπως ἦταν ὑποχρέωση τοῦ

ιδιοκτήτη ή παροχή φαγητού στους εργάτες σε όλη την περίοδο λειτουργίας του ελαιοτριβείου; Ίδιαίτερη περιποίηση τῶν εργατῶν.

ζ') Γινόταν ἀλάτισμα τοῦ ελαιοκαρπου προτοῦ παραδοθῆ στοῦ ελαιοτριβεῖο; Γιατί, γιά νά μή σαπίζη; Ὑπολόγιζαν (μετροῦσαν) τίς ἐλιές χονδρικά προτοῦ τίς ἀλέσουν; Πῶς (μέ στήματα, ἀλεσιές κτλ.);

ζ') Μέτρηση τοῦ λαδιοῦ. Μέ ποιό τρόπο γινόταν ἢ γίνεται; (μέ δοχεῖα πῆλινα, μεταλλικά); Ὀνομασία καί χωρητικότητα τῶν δοχείων (1, 2, 5, 10 κλπ. ὀκάδες). Χρησιμοποιοῦν ταυτόχρονα καί τὰ μεγάλα καί τὰ μικρά δοχεῖα, γιά νά διευκολύνωνται; Νά παρατεθοῦν φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα τῶν χρησιμοποιουμένων ἄλλοτε καί τώρα δοχείων μετρήσεως μέ ἐνδείξεις καί ἄλλα στοιχεῖα γιά τήν ὕλη ἀπό τήν ὁποία κατασκευάζονται, καί τή χρήση τους εὐρύτερα ὡς μέτρων.

η') Ποιός ἦταν ἐπιφορτισμένος μέ τή μέτρηση τοῦ λαδιοῦ (ὁ караβοκύρης); Μέ ποιό τρόπο τὸ μετροῦσε; μεγαλοφώνως γιά νά ἀκοῦν ὅλοι γύρω; Γινόταν ἢ μέτρηση μπροστά στόν παραγωγό, στόν εἰσπράκτορα τῆς δεκάτης;

θ') Δικαιώματα τοῦ ελαιοπιστηρίου καί τῶν εργατῶν. Εἶναι ἢ ἦταν πάντοτε σταθερά ἢ παρουσιάζουν ἀύξομειώσεις μέ τήν πάροδο τοῦ χρόνου γιά διάφορους λόγους; (π.χ. συναγωνισμός ελαιοτριβείων). Ὑπάρχουν περιπτώσεις καταβολῆς τῆς ἀμοιβῆς τῶν εργατῶν σέ χρῆμα; Π.χ. στήν Περαιχώρα Κορινθίας «οἱ ἐργαζόμενοι ἐπληρώνοντο μέ χρῆμα, 1500-1800 δρχ. κατὰ μῆνα, ὁ μάστορας 2500 καί 3000 κατὰ μῆνα. Ἀργότερον μέ λάδι, 3 ὀκάδες τήν ἡμέραν, ὁ μάστορας 5-6. Τώρα τελευταίως ἔχει φθάσει 7-8 κιλά καί ὁ μάστορας 10-11» (ΚΛ, χφ. 3612, σ. 65, 1972). Πῶς Μοιραζόταν ἔπειτα τὸ λάδι μεταξύ τῶν ἰδιοκτητῶν καί τῶν δικαιούχων εργατῶν; Ὑπῆρχαν δυνατότητες ἐπαυξήσεως τῆς ἀμοιβῆς τῶν εργατῶν σέ λάδι; Π.χ. σέ χωριά τοῦ Ἡρακλείου Κρήτης «ὑπῆρχε στή φάμπρικα καί ἓνα βαρέλι, στό ὁποῖο ἔβαζε ὁ παραγωγός σά δῶρο ὅ,τι εἶχε εὐχαρίστηση καί τὸ ἔλεγαν «διακονιάρη» (ΚΛ, χφ. 3491, σ. 40, 1970). «Τὸ δωριζόμενον λάδι μοιράζονται ἐξ ἴσου ὅλοι μετὰ τήν λήξιν τῆς ἀλεστικῆς περιόδου» (δ. π., σ. 10).

ι') Ἄλλοι τρόποι συμφωνιῶν μεταξύ τοῦ παραγωγοῦ καί τοῦ ἰδιοκτήτη τοῦ ελαιοτριβεῖο ἢ τοῦ караβοκύρη. Π.χ. παράδοση στοῦ ελαιοτριβεῖο τοῦ ελαιοκαρπου κατ' ἀποκοπή καί ὑποχρέωση τοῦ ελαιοτριβεῖο νά παραδώσῃ στόν παραγωγό ὀρισμένη ποσότητα (καμμιά φορά καί ποιότητα) λαδιοῦ, ἀνεξάρτητα ἀπό πόσο λάδι θά παραχθῆ.

ια') Εἰσπραξη τῆς δεκάτης (σέ λάδι ἢ χρῆμα) πού ἔχει κατακυρωθῆ σέ ἐργολάβους ὕστερα ἀπό σχετική δημοπρασία. Καταβολή ἐνδεχομένως ἀμοιβῶν σέ λάδι σέ διάφορους ὑπαλλήλους (ἀγροφύλακα, δάσκαλο, παπὰ κ.ἄ.).

ιβ') Μεταφορά τοῦ λαδιοῦ στά σπίτια. Ἀπό ποιούς εἰδικώτερα ἐργάτες γίνεται καί μέ ποιό τρόπο (μέσα σέ ἀσκιά, σέ δοχεῖα, μέ τὰ ζῶα); Κεράσματα τῶν εργατῶν ἀπό τὸν παραγωγό, ἀνταλλαγή σχετικῶν εὐχῶν, προλήψεις καί

δαισιδαιμονίες για τὸ πρῶτο λάδι κ. ἄ. Π.χ. στὸ Βασιλίτσι Πυλίας τῆς Μεσσηνίας «στὸ πρῶτο λάδι ποὺ βγαίνει ἀπὸ τὴ νέα παραγωγή μπορεῖ νὰ περάση ἄβυσσος. Ἄβυσσος σημαίνει νὰ γεμίση ἢ τζάρα ἢ τὸ πιθάρι ποὺ βρίσκεται τὸ λάδι καὶ νὰ χύνεται. Ἐὰν τὴ στιγμή ποὺ χύνεται βρεθῆ κάποιος ἐκεῖ χωρὶς νὰ μιλήσῃ, μπορεῖ νὰ μαζέψῃ ὅσο λάδι θέλει» (ΚΛ, χφ. 2988, σ. 117, 1965). Στὰ Λαζαράτα Λευκάδας «ἀπὸ τὸ πρῶτο λάδι ποὺ θὰ βγάλουν ἀνάβουν τὸ καντήλι τῆς Παναγιᾶς» (ΚΛ, χφ. 2017, σ. 9, 1952-55).

ιγ') Περάτωση τῆς λειτουργίας τοῦ ἐλαιοτριβείου, ἀπαιτούμενες ἐργασίες, λύση τῶν συμβάσεων, σχετικὰ ἔθιμα, τραγούδια, παραμύθια, ἀνέκδοτα, εὐχὲς κ.ἄ. κατὰ τὴ διάρκεια λειτουργίας τοῦ ἐλαιοτριβείου.

Γίνεται ἢ γινόταν παραγωγή λαδιοῦ στὸ σπίτι τὸ φθινόπωρο σὲ περίπτωση ποὺ εἶχε ἐξαντληθῆ τὸ λάδι τῆς χρονιάς καὶ μὲ ποῖο τρόπο; Ποιὸς παίρνει τὸν παραγόμενον ἐλαιοπυρήνα μετὰ τὴν ἐκθλίψη τοῦ ἐλαιόκαρπου στὸ ἐλαιοτριβεῖο; Χρησιμοποίησή του ὡς καύσιμης ὕλης, ὡς τροφῆς γιὰ τὰ ζῶα, στὴ βιομηχανία. Ἄλεση ἐκ νέου στὸ ἐλαιοτριβεῖο τῶν μερῶν τοῦ πυρήνα ποὺ δὲν ἔχουν ἀρκετὰ συμπιεσθῆ (ἀκραῖα μέρη τῶν σάκκων, τσουραπῶν) καὶ ἐξαγωγή λαδιοῦ (γριᾶς) ποὺ τὸ καρπώνονται μόνο οἱ ἐργάτες τοῦ λιοτριβείου.

7. **Εἶδη λαδιοῦ** (ὀνομασίες καὶ περιγραφή τῶν χαρακτηριστικῶν τους): ἀγουρόλαδο, ἀζύμωτο, ἀθέρμιστο, θολό, καβαλέτο, λαμπάντε, μερκαντίλι, μουργόλαδο, ντρουβίσιο, τσαγγό, φέτσα, ὠρμόλαδο κ. ἄ. Ποιὸ λάδι θεωρεῖται καλῆς ποιότητας καὶ ποῖο ὄχι; Μέτρα γιὰ νὰ ἐξασφαλιστεῖ καλὴ ποιότητα λαδιοῦ (ἀπὸ τὴ συλλογὴ καὶ περιποίηση τοῦ ἐλαιόκαρπου μέχρι τὴν ἀποθήκευση τοῦ λαδιοῦ). Μέσα γιὰ τὸν καθαρισμὸ του.

Ἵποστάθμη τοῦ λαδιοῦ (ἀλιμούργκα, ἀλουπός, ἀμούργα, η, ο, ζούτσα, ζούρα, οὐλιό, παχολάδα, ροῦπος, τζίζουρος, τζούζουρος, τσίτσουρο κ.ἄ.).

Μετάγγιση τοῦ λαδιοῦ. Συνηθίζεται, πότε καὶ γιατί;

8. **Ἐλαιοδοχεῖα** (ἀμουρολόγος, δερμάτι, κάδη, καπάσα, λαδοπίθαρo, λαδοκουρούπα, μπότης, ξέστα, ροῖ, τάλαρος κ.ἄ.). Νὰ παρατεθοῦν φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα μὲ στοιχεῖα γιὰ τὴ χωρητικότητά τους (εἰκ. 184, 185, 186).

9. **Χρησιμοποίησις τοῦ λαδιοῦ** ὡς θεραπευτικοῦ μέσου, ἱερότητά του, σχετικὲς ἀντιλήψεις, ἐνέργειες, προλήψεις καὶ δαισιδαιμονίες, παροιμίες κ.ἄ.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Γεωργικὰ τῆς Ρούμελης, 1938, σ. 335-336.
2. Μ. Γ. ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ - ΝΟΥΑΡΟΣ, Λαογραφικὰ Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, 1934, σ. 67-73.
3. Θ. Π. ΚΩΣΤΑΚΗΣ, Ἡ ἐλιά καὶ τὸ λάδι στὴν Τσακωνιά, Λαογραφία 21 (1963), σ. 367-415.
4. ΔΗΜ. Σ. ΛΟΥΚΑΤΟΣ, Λαϊκὴ ἐλαιοκομία καὶ ἐλαιουργία στὸ Ἄδραμύττι, Μικρασ. Χρον. 7 (1957), σ. 101-114 (καὶ ἀνάτυπο 1956, σελ. 16).

III. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ (ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ)

1. Ἀμπέλι (ἀκλαδούρα, πρωτιμή, φ'τειά, φυτό, μπιτάδο, νιοφύτι κ.ἄ.).

α') Μέρη ἀμπελιοῦ: ἀρμακάς (πρόχειρος πέτρινος φράχτης, Ἀράχοβα), ἐμπασιὰ (τοιχογύρισμα ἀμπελιοῦ, Θήρα), γουβὶ (λάκκος ὅπου φυτεύεται τὸ κλήμα, Αἰτωλία), κουμούλι, -α (σωρὸς χώματος γύρω ἀπὸ κάθε ρίζα κλήματος, περ. Κορινθίας), κουτρούλι, -α (σωρὸς χώματος γύρω ἀπὸ τὴ ρίζα κλήματος ἔτσι, ὥστε νὰ μένη κενὸς χώρος γιὰ τὸν ἀερισμὸ καὶ τὸ πότισμά του, Καλάβρυτα), πετσούρι (τμήμα ἀμπελιοῦ, Καλάβρυτα), στάσ' (λωρίδα ἀμπελιοῦ, Αἰτωλία), τράφος (τοῖχος ἀμπελιοῦ, Ἀμοργός), χ'τί (μέρος κατηφορικὸ ἀμπελιοῦ, Ἀμοργός), τσιρέκι (1/4 τοῦ στρέμματος τμήμα τοῦ ἀμπελιοῦ, Ἀγία Ἄννα Εὐβοίας), ἀμπελότοπος (ἀμπελοῦ, ἀμπελόχωμα, ἀμπελοχώρο κ.ἄ.).

β') Ὄνομασίες: ἀνάλογα μὲ τὴ σύσταση καὶ τὴν ἀποδοτικότητα τοῦ ἐδάφους τοῦ ἀμπελιοῦ. Π.χ. ἀμπελομάνα (πολὺ γόνιμο), βαρικὸ (ἀμμῶδες), ξέστερο, δυσικὸ (ἀμπέλι σκιαζόμενον ἀπὸ δένδρα), τραγὰνα (πετρῶδες) κ.ἄ. Ἀνάλογα μὲ τὴν ἔκταση τοῦ ἀμπελιοῦ. Π.χ. ἀμπέλι πέντε νοματῶνε, δυὸ τσαπιῶνε, τριῶν ἡμερῶν, στρατόνι (Ξηρόμερο Αἰτωλοακαρνανίας) κ. ἄ.

2. Κλήμα: α') ὄνομασίες (ἀμπελιά, βεργίν, κληματιά, κληματσίδα, περογλιά, φυτό κ.ἄ.).

β') Εἶδη κλήματος (ζαβίρι, κορίθι, μαρτζαβί, πιρπινιόλα, σκυλοπνίχτρα, χαμάμπελος, ψαρσούρικο, γραιντζελιά κ.ἄ.).

γ') Μέρη κλήματος: κορμὸς (ἀμπελόρριζα, ἀποκουρά, κουζούπα, κουρβούλι, κούρβουλο, κουρμούλα, κουτσούρα, κούτσουρο, μάνα, στύπα κ.ἄ.).

καταβολάδα (ἀντρουβεργίδα, κατάβολας, καταβολάδι, βάλμα, κατουρίδια, κορμόθεμα, ρίγι, σύμανον κ.ἄ.).

παραφυάδες (κωλόβεργα, ἀκαμάτης, παράστεμα, ἀνεμιστάκοι, ἀντηρίδια, κουλούκι, κωλορίζια, παραπέτι κ.ἄ.).

κληματαριά (κρεββαταριά, κρεββατίνα, κρεμασαριά, περγουλιὰ κ.ἄ.).

3. Ἐργαλεῖα ἀμπελουργοῦ: α') ἀμπελοτρύπανο (γιὰ τὸ φύτεμα τοῦ ἀμπελιοῦ) (εἰκ. 187).

β') κλαδευτήρι (ἀμπελοκλαδεύτηρο, κοσόρα, κλαδευτήρα, κλαδοκόπος, κονέτζι, μανάρι, σβανάς, τριτσέτο, φαλτσέτα κ.ἄ.) (εἰκ. 188, 189).

γ') ψαλίδα (γιὰ τὸ κλάδεμα) (εἰκ. 187).

δ') ἀμπελοπρίγιονο (πιργιόνι, πριόνα κ.ἄ.) (εἰκ. 190, 193).

ε') κεντιστήρι (γιὰ τὸ χανάκωμα τοῦ ἀμπελιοῦ) (εἰκ. 191).

ς') τρυγολόγος (φαλτσέτα κ.ἄ.).

ζ') τρυγοκόφιο (τρυγητήρ', γαλίτσι, κόφα, πανέρι, καλάθα, κοφινολόγος, τρυγοκάλαθο κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ μέγεθος (εἰκ. 192). Χρήση.

η') κόφτης (κρεαπή, κροπή, σταφιδοκόφτης, κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ χρήση.

θ') **ψεκαστήρα** (ψιχαστήρα, μπούσουλας, θειαφιστήρι κ.ά.). Σχῆμα (εἰκ. 194, 195). Χρήση. (Γιὰ τὸ ψέκασμα τοῦ ἀμπελιοῦ μὲ θειάφι, στάχτη κ.ά.).

ι') **τσάπα, -ί**. Σχῆμα (εἰκ. 196), μέγεθος, χρήση.

Τόπος καὶ τρόπος προμήθειας τῶν παραπάνω ἐργαλείων. Παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων.

4. Καλλιέργεια: α') **Φύτεμα** (ἀμπελοφύτεμα). Σκάψιμο τοῦ ἀμπελιοῦ. Ἐργαλεῖα σκαψίματος (δικέλι, τσάπα, -ί, ἀξίνα κ.ά.). Πότε καὶ πῶς γίνεται τὸ σκάψιμο; Πῶς γίνεται ἡ διευθέτηση καὶ τὸ χῶρισμα τοῦ ἀμπελιοῦ γιὰ τὸ φύτεμα τῶν κλημάτων; Στὶς περισσότερες περιοχὲς γιὰ νὰ φυτέψουν τὸ ἀμπέλι, ἂν τὸ χωράφι εἶναι κατηφορικό, κάνουν ἕναν ὄχτο (τοῖχο) στὸ κάτω μέρος καὶ λίγο-λίγο τὸ «στρεμματίζουν» (τὸ σκάβουν) καὶ τὸ ἰσιώνουν. Κατόπιν κτίζουν δεύτερο τοῖχο κ.ο.κ. Ὅταν στρώσουν τὸ χῶμα «θὰ τὸ σταφνίσουν» (σταθμίσουν) μὲ τὸ σχοινί, δηλ. θὰ χαράξουν τὶς σειρὲς καὶ ἀποστάσεις γιὰ τὸ φύτεμα τοῦ ἀμπελιοῦ.

Ἀλληλοβοήθεια καὶ σχετικὲς συνήθειες κατὰ τὸ φύτεμα νέου ἀμπελιοῦ. Π.χ. στὴν Κύπρο «τὸ φύτεμα τοῦ ἀμπελιοῦ ἦτανε, πρὶν ἀπὸ λίγα ἀκόμη χρόνια, κάτι πού μοιαζε μὲ γλέντι τρικούβεργο. Ἐκεῖνος πού ἀποφάσιζε νὰ φυτέψῃ ἀμπέλι, τίποτε δὲν πλέρωνε γιὰ ἐργατικά, μὰ σύμφωνα μὲ κάποιον παλιὸ ἔθιμο ἦτανε ὑποχρεωμένος νὰ κάμῃ σὲ ὄσους τὸν βοηθοῦσαν στὴ «φυτεῖα» γλέντι τρικούβεργο» (Κυπρ. Γράμματα 1 (1934), σ. 236). Στὴν Κῶ «ὅταν θέλουν νὰ φυτέψουν ἀμπέλι, ὁ ἐνδιαφερόμενος εὐρίσκει νέους καὶ νέες καὶ τοὺς προσκαλεῖ νὰ βοηθήσουν νὰ φυτέψουν ἀμπέλι... Ὁ ἰδιοκτῆτης ἐτοιμάζει φαγητά, κρασί, διάφορα ξηρὰ φρούτα, διότι εἶναι Μάρτιος, καὶ τὸ τοπικὸ γλύκισμα ἢ μαεργιὰ» (ΚΛ, χφ. 2263, σ. 65, 1958).

Μήπως κατὰ τὸ φύτεμα νέου ἀμπελιοῦ γίνεται ἀγιασμός ἀπὸ τὸν ἱερέα; (Κύπρος). Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸ φύτεμα τοῦ ἀμπελιοῦ. Π.χ. στὴν περ. Μεσολογγίου ὅταν φυτεύουν ἀμπέλι, φροντίζουν νὰ εἶναι «γιόμιση τοῦ φεγγαριοῦ, γιὰ νὰ ἴναι καρπερό». Λέγεται ἀκόμη ὅτι ὅταν τὸ φεγγάρι εἶναι τριῶν ἡμερῶν, θὰ καρπίσῃ τὸ ἀμπέλι στὰ τρία χρόνια (ΚΛ, χφ. 2137, σ. 3, 1954). Στὴ Στενήμαχο τῆς Ἄν. Θράκης «τὸ φύτεμα τῶν ἀμπελιῶν ἔπρεπε νὰ γίνεται μὲ τὴ νέα σελήνη. Γιατὶ ὅπως ἐκεῖνη θὰ γίνῃ πανσέληνος, ἔτσι καὶ τὸ ἀμπέλι θὰ εὐδοκιμήσῃ» (ΚΛ, χφ. 1154, σ. 16, 1938). Στὴν περ. Μεσολογγίου δὲν βάζουν ἀμπέλι προτοῦ νὰ περάσῃ χρόνος, ἀφ' ὅτου πέθανε κάποιος «γιὰ νὰ μὴ φάῃ τὸ κεφάλι του» ὁ φυτευτῆς (ΚΛ, χφ. 2137, σ. 3.).

Εὐχές, τραγούδια κ.ά. σχετικὰ μὲ τὸ φύτεμα. Π.χ. «καλοπιασμένο καὶ καλὰ διάφορα» (Πυλὶ Κῶ).

«Στύπαν τζαὶ λοῦκκομ, πιννιαὶν τζαὶ βοῦκκον» (Κύπρος)

Τ' ἀμπέλι πού ἐβάλαμεν νὰ ζήσῃ χίλια χρόνια

νὰ τρῶν, νὰ πίνουν, νὰ γλεντοῦν ἐμεῖς τσαὶ τὰ ἀγγόνια.

Παπά μου, βλόα το τσαί σύ
 νά κάμη ἔτσου σιερκὸν κρασίν.
 Ἔλα πού νά λαώνεσαι
 μέμ με θωρεῖς τσαί χώνεσαι.

(Κυπρ. Γράμμ. 1 (1934), σ. 236).

Πότισμα μετὰ τὸ φύτεμα.

β') **Βλαστολόγημα** (βλαστολόγι, κοντσοφούντισμα, κάθαρος, κορφολόγημα, μονολόγημα, στειρολόγημα, τσάκισμα κ.ἄ.). Πότε καὶ ἀπὸ ποιούς γίνεται; Σχετικές προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες. Π.χ. «τὸ καθάρισμα τοῦ ἀμπελιοῦ γίνεται τὸ Σαραντάμερο» (ΚΛ, χφ. 2279, σ. 162, Λέρος, 1958).

γ') **Βοτάνισμα** (πάστρεμα, ξεβοτάνισμα, ἀργολόγημα κ.ἄ.). Χρόνος καὶ τρόπος βοτανίσματος.

δ') **Δέσιμο**. Χρόνος καὶ τρόπος δεσίματος. Ὑποστήριξη σὲ ξύλα (πάσσαλοι, περαντζάνες, κρεββαταριές, ἀναρρίχηση σὲ δένδρα κ.ἄ.).

ε') **Θειάφισμα** (ἀπύρισμα, δειάφνισμα κ.ἄ.). Χρόνος καὶ τρόπος θειαφίσματος.

ς') **Κλάδεμα** (καθαίρα, κάθαρος, τάγια, κλάδος κ.ἄ.). Χρόνος κλαδέματος καὶ σχετικές προλήψεις, παροιμίες κλπ. Π.χ. στὴ Μήλο κλαδεύουν «τὸ Γενάρη ἄμα τὸ φεγγάρι εἶναι καλόφεγγο, δηλ. λίγωση» (ΚΛ, χφ. 2304, σ. 287). Στὴ Λέρο «τ' ἀμπέλια τὰ κλαδεύουνε τὸ Φλεβάρη τῶν "Αἰ Σαράντ' κλαδεύουνε τὶς κληματαριές» (ΚΛ, χφ. 2279, σ. 31). Στὴν Τήνο τὰ ἀμπέλια τὰ κλαδεύουν τὸν Γενάρη. Ὅσοι ἔχουν κληματαριές τὶς κλαδεύουν τοῦ Ἁγίου Τρύφωνα (Ἁλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 106). Εὐχὲς κατὰ τὸ κλάδεμα. Π.χ. «καλὸ πόλνισμα (βλάστηση) κὶ μπουλάκι (εἶθε) νά δώσ' π'ρὶσσά σταφύλια» (Στεννήμαχος). Στὴν Ἰκαρία κλαδεύουν τὸν Ἰανουάριο, χωρὶς νά προσέχουν στὶς φάσεις τῆς σελήνης. Ὑπάρχει καὶ σχετικὴ παροιμία: «τὸ Γενάρη κόψε κλῆμα καὶ φεγγάρι μὴν κοιτάζης» (ΚΛ, χφ. 2449, σ. 74).

ζ') **Ξελάκκωμα** (λάκκισμα, λάκκωμα, λεκάνωμα, ξεμούρα κ.ἄ.). Χρόνος καὶ τρόπος σκαψίματος. Περιγραφή. Γιὰ ποῖο λόγο γίνεται; (γιὰ τὴ λίπανση τοῦ κλίματος, γιὰ τὴ συγκράτηση τοῦ νεροῦ, γιὰ τὴ φύτευση κουκιῶν κ.ἄ. στοὺς λάκκους κλπ.;)

η') **Ράντισμα**. Πότε καὶ πῶς γίνεται; Γιὰ τὴν πρόληψη ἢ καταπολέμηση ποιᾶς ἀσθένειας (περονόσπορου;) Χρησιμοποιούμενα ὑλικά (γαλαζόπετρα, θειάφι κ.ἄ.).

θ') **Σκάψιμο** (σκάλισμα, ἀμπελόσκαμμα, ξέχωμα, δευτέρι, διπλόσκαμμα κ.ἄ.). Χρόνος σκαψίματος. Σὲ ποῖο βάθος γίνεται τὸ σκάψιμο; Ἀλληλοβοήθεια στὸ σκάψιμο.

ι') Διάφορες ἄλλες φροντίδες γιὰ τὴν εὐδοκίμηση τοῦ ἀμπελιοῦ. Στερέωμα (ὑποστύλωση).

5. **Ἐχθροὶ τοῦ ἀμπελιοῦ:** α') **Ἀσθένειες** τῶν φύλλων καὶ σταφυλιῶν (ἀφρακίτης, μπαλίκι, μπαλούκι, μπαμπακούλα, μπάστρα, σ'ναπίδ', σιρίτσι, τσνκλαμιά, τυλιγάδι, χολέρα κ.ἄ.). Ἐνδείξεις, πρόληψη καὶ καταπολέμηση.

β') **Ἔντομα** ποὺ προσβάλλουν τὸ ἀμπέλι (μελιτούρα, σκαθάρι κ.ἄ.). Καταπολέμησή τους.

γ') **Παρασιτικὰ φυτὰ** (βούτιμο, κουλιτίδα, κολλητσίδα κ.ἄ.). Καταπολέμησή τους (ἐκρίζωση, ραντισμὸς μὲ διάφορες οὐσίες κλπ.).

Χρησιμοποίηση θρησκευτικῶν καὶ μαγικῶν μέσων γιὰ τὴν πρόληψη καὶ καταπολέμηση τῶν διαφόρων ἀσθενειῶν. Π.χ. στὴν Ἱεράπετρα Κρήτης «ὄτινα φανερωθῆ καμμιὰν ἀρρώσθια στ' ἀμπέλια, παίρνουνε καλορίζικα τοῦ Ἐπιταφίου καὶ τὰ θυμιάζουμε κι ὅ,τι ἀρρώσθια κι ἂν εἶναι, περνᾷ» (ΚΛ, χφ. 1381B, σ. 158, 1939). Ἀγιασμὸς καὶ τήρηση τῆς ἀργίας κατὰ τὴν ἑορτὴ τοῦ ἁγίου Τρύφωνα (1 Φεβρ.). Θάψιμο ἀβγοῦ τοῦ Πάσχα στὴ μέση ἢ στὶς τέσσερις γωνίες τοῦ ἀμπελιοῦ, γιὰ νὰ τὸ προφυλάγῃ ἀπὸ τὸ σκαθάρι κ.ἄ.

δ') **Πουλιὰ καὶ διάφορα ζῶα** (ἀλεπού, σκατζόχοιρος κ.ἄ.). Καταπολέμηση ἢ ἀπομάκρυνσή τους (μὲ παγίδες, ἐνέδρες, δηλητήρια καὶ σκιάχτρα). Τύποι, τρόποι καὶ ὕλικὰ κατασκευῆς τῶν σκιάχτρων (ὁμοιώματα ἀνθρώπων κ.ἄ.). Αὐτοσχέδιες συσκευές ποὺ παράγουν θόρυβο (τσακατίρα, μουγκρινάρα, τραγκανέλλα κ.ἄ.) (εἰχ. 197). Περιγραφή τους καὶ σχεδιαγράμματα.

6. **Ἀμπελοφύλακας** (δραγάτης, βεργάτης, περδιάρης, βλεπές, μπικτσῆς κ.ἄ.). Πῶς διορίζεται καὶ γιὰ πόσο χρόνο; (γιὰ τὴν περίοδο τῆς ὀριμάνσεως τῶν σταφυλιῶν; Μετὰ τὸ σκάψιμο;) Πῶς ἀμείβεται; Σὲ εἶδος, σὲ χρῆμα; Π.χ. στὰ Φιλιατρά Μεσσηνίας ἀφίνουν ἓνα κλῆμα ἀτρύγητο καὶ λένε ὅτι εἶναι γιὰ τὸν ἀγροφύλακα (ΚΛ, χφ. 2136, σ. 12, 1954).

Πῶς ἐπιβλέπει τὴν περιοχὴ τῶν ἀμπελιῶν; (ἔστηνε τὴν δραγασιὰ (καλύβα) σὲ κατάλληλη τοποθεσία ἢ κρύβονταν σὲ φυσικοὺς κρυψῶνες;)

Ἄνecdota, παροιμίες, τραγούδια κ.ἄ. σχετικὰ μὲ τὸν ἀμπελοφύλακα. Π.χ.

Τσάμπα, τσάμπα τὰ σταφύλια
κι ὁ μπικτσῆς δὲν εἶνι ἴδῶ
πάει στὴ βρύσ' νὰ πιῆ νερὸ
κι κατάπχι ἔν' ἀβγό.

7. **Τρύγος** (βεντέμα, καμπανολόημα, κοκκολόι, τρύος κ.ἄ.).

α') **Γενικά.** Προετοιμασίες γιὰ τὸν τρύγο. Ἐξασφάλιση ἐργατριῶν, κουβαλητάδων, καλαθιῶν. Προετοιμασία φαγητῶν καὶ ποτῶν, καθαρισμὸς τοῦ πατητηριοῦ κ.ἄ.

Πότε γίνεται ὁ τρύγος; (Αὐγούστο, Σεπτέμβριο, Ὀκτώβριο ἀνάλογα μὲ τὸ κλίμα). Ἐναρξὴ τοῦ τρύγου. Καθορισμὸς ἀκριβοῦς ἡμερομηνίας. Π.χ. στὴν Ἁγία Ἄννα Εὐβοίας ὀρίζονταν κανονικὰ ἐπισήμως ἀπὸ τὴν κοινότητα ἢ ἔναρξὴ τοῦ τρύγου (ΚΛ, χφ. 1479B', σ. 13, 1942). Στὴν Ἁνακοῦ Καππαδο-

κίας «ὁ πατρίκος (ὁ κλητήρας) τοῦ χωριοῦ ἀνεβαίνοντας στὸν Καλὲ εἰδοποιοῦσε ἀποβραδὶς γιὰ τὸ μέρος ποὺ θὰ τρυγοῦσαν τὴν ἐπομένη... Ἔπρεπε νὰ τρυγήσουν ὅλοι τὴν ἴδια μέρα στὸ ἴδιο μέρος, γιὰτὶ στὴν ἐπιστροφή περίμενε ὁ ἐνοικιαστὴς γιὰ τὸ φόρο» (Θ. Κωστάκης, Ἡ Ἀνακού, 1963, σ. 370). Στὴ Ρόδο ἡ ἡμέρα ἐνάρξεως τοῦ τρυγητοῦ καθορίζεται ἀπὸ τὸν ἔμπορο, ποὺ θὰ ἀγοράσῃ τὸ σταφύλι (ΚΛ, χφ. 2139, σ. 2, 1954).

Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὴν ἡμέρα ἐνάρξεως τοῦ τρύγου. Π.χ. στὴ Λευκάδα δὲν κάνουν ἀρχὴ τὸ Σάββατο. Τὸ ἴδιο καὶ τὴν Τρίτη «γιατὶ ἔχει μιὰν ὥρα κακὴ καὶ δὲν ξετρυγᾶνε ποτὲ» (ΚΛ, χφ. 2141, σ. 3, 1954, πρβλ. χφ. 2137, σ. 2-3, περ. Μεσολογγίου, 1954). Στὴν Ἰκαρία τὸν τρύγο τὸν ἀρχίζουν Δευτέρα ἢ Τετάρτη. «Ἡ Τρίτη εἶναι γρουσουζικία μέρα» (ΚΛ, χφ. 2449, σ. 75, 1962). Στὴ Λέρο προσέχουν «ποιαὶ μέρα ἔπεσε τ' ἄη Γιαννιοῦ τοῦ Λιοτροπιοῦ (24 Ἰουν.) καὶ ἀρχίζουν τὴν ἄλλη μέρα. Ἄν εἶναι Τετάρτη πού 'πεσε, ἀρχίζουν νὰ τρυγοῦν τὴν Πέμπτη» (ΚΛ, χφ. 2279, σ. 163, 1958).

β') Ἐργαλεῖα τρυγητοῦ: 1. τρυγολόγος (βλ. ἐργαλεῖα ἀμπελουργοῦ).

2. τρυγοκόφιο (βλ. ἐργαλεῖα ἀμπελουργοῦ).

3. κάδος (ἀσκός, καρούτα κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ μέγεθος. Χωρητικότητα.

Σὲ τί χρησιμεύει; (γιὰ τὴ μεταφορὰ τῶν σταφυλιῶν στὸ πατητήρι;)

γ') Περιγραφή τοῦ τρύγου. Συμμετοχὴ τῶν παιδιῶν τοῦ σχολείου στὸν τρύγο (σχολικὴ ἀργία). Φαγητὰ ποὺ συνηθίζονται κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ τρύγου. Διασκεδάσεις, πρόσκληση ὀργάνων. Τραγούδια κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ τρυγητοῦ. Συναγωνισμὸς μεταξὺ τῶν νέων στὸ τραγούδι. Ἀγωνίσματα. Ἀφίνουν σταφύλια γιὰ τὸν χειμῶνα; Πῶς τὰ συντηροῦν; Μέτρηση τῆς πασότητας τῶν σταφυλιῶν (μὲ φορτώματα, μὲ κοφίνια;).

Μεταφορὰ τῶν σταφυλιῶν στὸ πατητήρι. Ποιοὶ τὰ μεταφέρουν; (ἄνδρες συνήθως;) Μέσα μεταφορᾶς (στὸν ὄμο προκειμένου γιὰ μικρὲς ἀποστάσεις;). Χρησιμοποίησις εἰδικῶν προσωμίων, γιὰ νὰ μὴν πληγώνεται ὁ ὄμος. Μὲ ζῶα; Διαθέτουν οἱ ἀμπελουργοὶ δικὰ τους ζῶα;

Ἔρχονται εἰδικοί ἀγωγιάτες ἀπὸ τὸ ἴδιο χωριὸ ἢ ἀπὸ τὴ γειτονιά;

Μὲ κάρρα; Ὑπάρχουν εἰδικὰ κάρρα γιὰ τὴ μεταφορὰ τῶν σταφυλιῶν; Μήπως διασκευάζονται κατάλληλα τὰ συνηθισμένα κάρρα;

Τόπος μεταφορᾶς καὶ τρόπος ἐκφορτώσεως. Εἰδικὰ τραγούδια τῶν «κουβαλητάδων».

Παροιμίες καὶ παροιμιώδεις φράσεις σχετικὲς μὲ τὸν τρύγο. Π.χ. «θέρως, τρύγος, πόλεμος» κ.ἄ.

Εὐχὲς κατὰ τὸν τρύγο: «Νὰ κόβουμε καὶ νὰ μὴ φυροῦν» (τελειώνουν), «καὶ τοῦ χρόνου πιότερα», «χίλιες χιλιάδες κιλά» κ.ἄ.

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς. Π.χ. στὴ Λευκάδα «στὸ τέλος τοῦ τρύγου ἀφίνουν ἓνα κλῆμα ἄτρυγο, νὰ μὴν λιμάξουν τὰ σταφύλια» (ΚΛ, χφ. 2017, σ. 7, 1952-53).

8. Τρυγητός τῆς σταφίδας. Προετοιμασία τοῦ ἀλωνιοῦ γιὰ τὸ ἀπλωμα τῆς σταφίδας (καθαρισμός, στρώσιμο κλπ.). Χρόνος ἐνάρξεως καὶ διάρκεια. Ποιοὶ μαζεύουν τὴ σταφίδα; (συνήθως γυναῖκες;) Τρόπος πληρωμῆς τους σὲ εἶδος, σὲ χρῆμα. Ποιοὶ τὴ μεταφέρουν στὸ ἀλώνι; Πῶς ξηραίνουν τὴ σταφίδα; (τὴν ἀπλώνουν στὸ ἀλώνι ἢ τὴν «ἀρμαθιάζουν» καὶ τὴν κρεμοῦν σὲ σχοινιά; Περιγραφή τοῦ τρόπου ἀποξηράνσεως). Καθαρισμός τῆς ξερῆς σταφίδας. Λίχνισμα τῆς σταφίδας (περιγραφή), συγκέντρωση γιὰ ἀποθήκευση. Μεταφορὰ στὴν ἀποθήκη. Σὲ περιπτώσεις ἐκμισθώσεως τοῦ ἀμπελιοῦ πῶς γινότανε τὸ μοίρασμα; Συντήρηση τῆς σταφίδας μέχρι νὰ πουληθῇ.

9. Εἶδη σταφυλιῶν (ἀνάλογα μὲ τὸ χρῶμα, τὸ σχῆμα, τὸ χρόνο ὠριμάνσεως, τὸν τόπο ἀπ' ὅπου μεταφέρθηκε ἀρχικὰ τὸ κλῆμα κ.ἄ.): ἀβγουλάτο (Κύθνος, Πελοπόννησος), ἀγγελολάχος (Νάξος), ἄννες (Κύθνος, Σίφνος), ἀγούμαστος (Μακεδονία, Μεσημβρία, Πελοπόννησος), ἀητονύχι, ἀθίρι ('Αμοργός, Ρόδος, Κρήτη), ἀθύσα, ἀποστολιάτικο, καμπανός, ἀσπροῦδι, βοῖδομάτι, διγόνι, ἐφτακοίλι, κλωσσαριά, κουμαριανό, κουντούρα, κρουστάλλι, λιάτικο, μαντηλαριά, μαυρούδι, μοσχάτο, ραζακί, ροδίτης, ρωμαίικο, σαββατιανό, σιδερίτης, σιρίκι, τσαμπάτο, φωκιανό, κ.ἄ.

10. Οἴνοποιϊα. α') Πατητήρι (ἀργαστήρι, καλιάρα, καρούτι, κορίτος, ληνού, πανίτσα, πάτημα, πατερό, πάτος, σαραπχανές, σκαφόνι, τραπεζονιά κ.ἄ.) (εἰκ. 198, 199, 200, 201). Ποῦ βρίσκεται; (στὸ ἀμπέλι, στὸ σπῆτι). Μήπως ὁ ληνός τοῦ σπιτιοῦ ἐξυπηρετεῖ καὶ ἄλλους σκοποὺς ἐκτὸς ἀπὸ τὸ πάτημα τῶν σταφυλιῶν; Π.χ. στὴν Ἁγία Ἄννα Εὐβοίας τὰ πατητήρια χρησιμεύουν καὶ ὡς δεξαμενὲς νεροῦ τῆς βροχῆς (ΚΛ, χφ. 1479 Β', σ. 21, 1942).

Σχῆμα καὶ χωρητικότητα. Λεπτομερῆς περιγραφή τοῦ πατητηριοῦ. Π.χ. στὴν περιοχὴ Καστοριάς «τὸ καρούτι» εἶναι μεγάλη κάδη γιὰ 100-150 φορτώματα σταφυλιῶν στερεωμένη μὲ 6-8 ποδαρικά ποὺ ἀντιστοιχοῦν εἰς τὰ σιδερένια στεφάνια τῆς κάδης καὶ φθάνουν ἕως πάνω» (ΚΛ, χφ. 1100Γ', σ. 54, 1937). Στὰ Λαζαράτα Λευκάδας «ἡ πατητήρα» εἶναι μία κάδη σὰν βαρέλι μεγάλο ἀνοικτὸ ἐπάνω ξύλινο, εἰς τὴν βάσιν τῆς ἔχει ἓνα μικρὸ πορτάκι, διὰ νὰ πέφτουν μετὰ τὸ πάτημα τὰ τσίπουρα» (στέμφυλα) (ΚΛ, χφ. 2017, σ. 8, 1952). Στὴ Μῆλο τὸ πατητήρι «ἦτο παραλληλεπίπεδον μήκους καὶ πλάτους 2 ἕως 4 μ. καὶ ὕψους 1 μ. Τὸ δάπεδον εἶχε κλίσιν πρὸς τὴν μίαν πλευράν, ἢ ὁποῖα εἶχε ὀπὴν διὰ νὰ χύνεται ὁ μοῦστος εἰς τὸ «δοχεῖον» (λάκκος βάθους 1 μ. περίπου), ἀφοῦ προηγουμένως διήρχετο ἀπὸ τὴ «σουρωτήρα» (παλαιὸν καλάθι ἢ διάτρητος τενεκὲς) (ΚΛ, χφ. 2339, σ. 12, 1960).

Μέρη τοῦ πατητηριοῦ: Ὑπολήμιον (ἀποδοχάρι, ἀποδόχη, βαγένι, βουτσί, γούβα, δοχειό, κάδη, λάντζα, ποδόχι, πολήμι κ.ἄ.). Περιγραφή.

Χρησιμοποιοῦνται σήμερα μηχανοκίνητα πιεστήρια γιὰ τὴν ἐκθλίψη τῶν σταφυλιῶν; Ἄν ναι, ἀπὸ πότε;

β') Πάτημα τῶν σταφυλιῶν (ζούφιμο, ἄρμεγμα, μουστομπάτι κ.ἄ.). Καθαρισμὸς τοῦ πατητηριοῦ καὶ τῶν δοχείων (φούντωμα βαρελιῶν, πλύσιμο μὲ ἀρωματικὰ φυτὰ, ρετσίνωμα τῶν βαρελιῶν κ.ἄ.). Ἐργαλεῖα καὶ μέσα γιὰ τὸ καθάρισμα τῶν βαρελιῶν (κοραστάρι, ξύστρα κ.ἄ.) (εἰκ. 202). Καθαρισμὸς τῶν σταφυλιῶν πρὶν ριχτοῦν στὸ πατητήρι. Μήπως παραμένουν τὰ σταφύλια στὸ πατητήρι ὀρισμένον χρόνον καὶ γιατί; (γιὰ νὰ λιαστοῦν, γιὰ νὰ πάρουν τὸ ἀπάτητο κρασί νάμα;)

Πῶς γίνεται τὸ πάτημα τῶν σταφυλιῶν; (περιγραφή). Στὴν ἐπαρχ. Ἐρμιονίδας τὸ πάτημα τὸ κάνουν οἱ «πατσαλιάρηδες» (οἱ πατητάδες). Ἀφοῦ πλύνουν τὰ πόδια των καὶ ἀνασηκώσουν τὰ παντελόνια των ἀρχίζουν «νὰ πατσαλᾶνε» (νὰ πατοῦν) τὰ σταφύλια. Ὁ μούστος τρέχει ἀπὸ τὸ λούκι σ' ἓνα ἄλλο σπιθούλι μικρότερο καὶ χαμηλότερο ἀπὸ τὸ πατητήρι ἢ σὲ μία σκάφη ἢ σὲ ἓνα μεγάλο λεβέτι» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 127-8, 1956). Στὴ Στενήμαχο «ὄταν τρυγήσουν, φέρνουν τὰ «τσάμπ'ρα» καὶ τὰ ρίχνουν μέσα στοὺς ληنيοὺς κι ἐκεῖ ἀρχίζουν τὸ πάτημα. Σβαίνει μέσ' στὸ ληνιὸ ἓνας μὲ τὰ σῶβρακα, πλυμένους καλὰ κὶ πατάει τὰ σταφύλια» (ΚΛ, χφ. 1154, σ. 17, 1938). Πῶς ἐπιτυγχάνεται ἡ τέλεια ἐκθλιψή τῶν σταφυλιῶν; (πιέζονται μὲ λίθους, ἀφίνονται στὸ πατητήρι γιὰ νὰ στραγγίσουν;)

Μεταφορὰ καὶ ἀποθήκευση τοῦ μούστου (τοποθέτηση σὲ βαρέλια). Παραμονή τοῦ κρασιοῦ μέσα στὸ βαρέλι, πιθάρι κλπ.

Χρησιμοποίηση διαφόρων οὐσιῶν γιὰ τὴ βελτίωση τῆς ποιότητος τοῦ κρασιοῦ καὶ τὴ συντήρησή του. Π.χ. στὴν Ἁγία Ἄννα τῆς Εὐβοίας τὸ κρασί μέσα στὸ βαρέλι μένει 40 μέρες. Ἐν τῷ μεταξὺ τοῦ βάζουν καὶ «ἀρετσίνα». Τὸ βαρέλι σφραγίζεται μετὰ τὶς 40 μέρες (ΚΛ, χφ. 1479B', σ. 17-18, 1942). Δοκιμὴ τοῦ κρασιοῦ. Σὲ πολλὰς περιοχὰς τῆς Ἑλλάδος δοκιμάζουν γιὰ πρώτη φορὰ τὸ κρασί στὶς 3 Νοεμβρίου (τοῦ ἁγίου Γεωργίου τοῦ Μεθυστῆ). Σχετικὲς συνήθειες.

Μέτρηση τοῦ κρασιοῦ. Π.χ. στὴν περ. Ἐρμιονίδας «ὁ οἶνος μετρίεται μὲ τὸ σέκιο (δοχεῖο κυλινδρικό μὲ χειρολαβή). Ἐνα σέκιο χωρεῖ 3 μπότσες μούστο, μία δὲ μπότσα ἰσοδυναμεῖ μὲ 2 ὀκάδες» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 128, 1956).

Ἐλεγχος τῆς πυκνότητος τοῦ κρασιοῦ (γραδάρισμα). Ὅργανο γιὰ τὴ μέτρηση (γράδο). Τρόπος μετρήσεως. Φιλτράρισμα. Μέσα καὶ τρόποι.

γ') Προϊόντα οἰνοποιίας. 1. Γλεῦκος (ἀπόσταμα, βράσμα, κόζα, λαγάρι, λάγγερο, μούστος, πλυτσάς, πρόβιος, πρόσυρο κ.ἄ.). Χρησιμοποίηση τοῦ γλεῦκου (γιὰ τὴν παρασκευὴ γλυκισμάτων; μουσταλευριᾶς; βλ. καὶ κεφ. Τροφές).

2. Κρασί. Εἶδη: ἀγιάσμα, ἀδάμαστο, ἀδρύ, ἀνέρωτος, ἀπόσταμα, βαμμένο, βερδέας, βισάντο, βραστός, γυναικόκρασο, γλυκάρμεμα, ἡλιασμένο, καδόκρασο, κουμανταριά, κουτελίτης, λάγκυρο, μαγγανίτης, μαρουβάς, μοσχάτο κ.ἄ.

11. Οίνοπνευματοποιΐα.

α') **Οινόπνευμα** (άποράκι, βινάς, κλωσταριδιά, κουκουζίνα, μηλουράκι, λαμπίκο, μουρνόρακη, πρωτοστάλαγμα, ρακή, στροφλιά, σκούμπα, σούμα, τσι-κουνδιά, τσίπουρο, ουζο κ.ά.). "Υλη από την όποια παρασκευάζεται (στέμφυλα, αλλά και μουρα, κούμαρα, μήλα κ.ά.). Ποιά εποχή γίνεται ή έξαγωγή του οίνο-πνεύματος; Απαιτείται ειδική άδεια; Ποιός την δίνει; Τί συμβαίνει σέ περι-πτώσεις παράνομης οίνοπνευματοποιΐας; Σχετικές διηγήσεις, ανέκδοτα κτλ.

β') **Αποστακτήρας** (έξαρτήματα) (εικ. 203).

1. **Καζάνι**. Σχήμα και χωρητικότητα. Διάφορα επί μέρους έξαρτήματα (καπάκι, λουλάς κ.ά.).

2. **Ψυκτήρας** (μπιρμπινίτσα, λεκάνη, ρούμπα, κ.ά.).

3. **Ρακοκούρουπο** (λαήνι, κουρούπι κ.ά.) για τή συλλογή του οίνοπνεύματος.

γ') **Τρόπος παρασκευής του οίνοπνεύματος**. Π.χ. στή Νάξο «άφοϋ πατή-σουν τὰ σταφύλια, παίρνουν τή στροφιλιά (τὰ πατημένα σταφύλια) μέσα σέ ντενεκέδες και τ' άδειάζουν μέσα σέ μεθύρες. Η μεθύρα δέν κάνει νά 'ναι σκεπα-σμένη, γιατί σέ λίγες μέρες αρχίζει νά βράζει. Απάνω στή μεθύρα βάζουν ένα ξερό φρύανο. Μπορεί και από πάνω από τὸ φρύανο νά βάλουν μιὰ πέτρα, για νά τὸ πιέζει. Μέσ' στή μεθύρα θά μείνουνε οί στροφιλιές κανένα μήνα μέχρι πὸ νά τελειώση τὸ βράσιμο πὸ κάνει. Ὑστερα εἶναι έτοιμες για νά τσι βγά-λουν, για νά βγάλουν τή ρακή... Για νά μὴν έξατμίζεται (από τὸ καζάνι) ή ρακή, τὸ χρίζουν με βουδιά. Βρίσκουν φρέσκια βουδιά και τὸ χρίζουν γύρω... Κατόπι βάνουν τὸ λαήνι από κάτω από τὸ νουλά και ανάβουν φωτιά κι αρχίζει και βρά-ζει. Ὅταν βράζει, γίνεται άτμός πὸ ανεβαίνει και περνά μέσα από τὸν νουλά. Ἐν τῷ μεταξύ τή μπιρμπινίτσα τήν έχουν γεμίσει νερό. Μόλις περάσει ὁ άτμός, κρυώνει και γίνεται νερό, ρακή πὸ τρέχει μέσα στο λαήνι...» (ΚΛ, χφ. 2342, σ. 276, 278, 1960).

Τρόποι δοκιμής του οίνοπνεύματος. Π.χ. ρίχνουν λίγο στή φωτιά κατά διαστήματα και αν ανάβη, συνεχίζουν τήν απόσταξη, αν όχι, τήν διακόπτουν.

Ούσιες πὸ βελτιώνουν τήν ποιότητα και τή γεύση του οίνοπνεύματος. Π.χ. γλυκάνισο, μάραθο, μαστίχα κ.ά. Πότε ρίχνονται μέσα στο οινόπνευμα;

δ') **Υποπροϊόντα**: Στέμφυλα (ζήφανα, τσάμπουρα, τσίπουρα κ.ά.). Σέ τί χρησιμοποιούνται (για απόσταξη οίνοπνεύματος, ως λίπασμα, ως ζωοτροφή κ.ά.); Κατάλοιπα του κρασιού (άζούρα, κάσα, ουλιά, ρέτσα, τρυγιά, ύλη, χαρ-μάνι κ.ά.).

ε') **Δοχεία μεταφορᾶς και συντηρήσεως του κρασιού και του οίνοπνεύμα-τος** (άσκι, κρασοπίθαρο, κρασοκουρούπα, μασίνα, νταμιτζάνα κ.ά.). Σέ ποιὰ δοχεία διατηρείται τὸ κρασί καλύτερα και για περισσότερο χρόνο; Καθαρισμός των δοχείων (πλύσιμο με θυμάρι, σχίνο, φασκόμηλο κ.ά. εύωδη φυτά. Θειά-

φισμα τῶν βαρελιῶν, λιβάνισμα κ.ἄ.). Παράθεση φωτογραφιῶν καὶ σχεδιαγραμμάτων.

IV. ΚΑΠΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

1. Γενικά. Ἀπὸ πότε καλλιεργεῖται συστηματικὰ ὁ καπνὸς καὶ ποιά ἄλλη καλλιέργεια ἔχει ἐνδεχομένως ἐκτοπίσει; Λόγοι ποὺ ὠδήγησαν στὴν ἐπικράτηση τῆς καλλιέργειάς του (ἀποδοτικώτερη παραγωγή, ἔδαφος κατάλληλο γιὰ καπνοφυτεία κ.ἄ.). Π.χ. στὰ μέρη τοῦ Ἀγρινίου καὶ στὸ Ξηρόμερο λένε: «κάλλιο καπνὸ, παρά σιτάρι καὶ καλαμπόκι. Ἔχω καπνὸ, ἔχω σιτάρι περισσότερο ἀπ' ὅσο θὰ μοῦ ἔδινε τὸ καπνοχώραφο. Γιομίζει κι ἡ σακούλα μου παράδες» (Δ. Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 349).

2. Καπνοχώραφα (καπνοτόπια). Ἔδαφος (τραγανό, βελαώρα, πετρῶδες, ξερικό). Φύτεμα καπνοῦ σὲ χωράφια ποὺ ἦταν φυτεμένα τὸν προηγούμενο χρόνο μὲ δημητριακὰ (ἀμειψισπορά).

3. Σπορά. Προστασία τοῦ σπόρου ἀπὸ τὴν ὑγρασία, τὶς ἀσθένειες κλπ. Προετοιμασία τῶν καπνοσπορειῶν (χασλαμάδες) καὶ χρόνος σπορᾶς. Π.χ. «στὰ μέσα τοῦ Μαρτίου, σὲ μέρη ἐπίπεδα, κοντὰ στὸ χωριὸ ἢ καὶ μέσα στὴν αὐλὴ τοῦ σπιτιοῦ, θὰ ἐτοιμαστοῦν οἱ χασλαμάδες. Εἶναι παράλληλες βραγιές, ὕψους 30 ἐκ. Στὴν ἐπίπεδη ἐπιφάνειά τους θὰ στρωθῆ ἓνα στρῶμα ψιλῆς ἄμμου (ποταμίσιας). Ἐπάνω σ' αὐτὴ θὰ ρίξουν μιὰ μικρὴ στρώση κοπριάς ζῶων, καλὰ χωνεμένη, τὴν ὁποία ἔχουν περάσει ἀπὸ κόσκινο. Ἐπάνω σ' αὐτὴ τώρα, ἀφοῦ προηγουμένως τὴν πατήσουν καλὰ, μὲ μιὰ σανίδα, θὰ ρίξουν τὸ σπόρο. Τὸ σπόρο τὸν βάζουν σὲ μιὰ τσαντήλα καὶ τὸν βρέχουν, ὥστε νὰ προβλαστήσῃ. Τὴν ὥρα τῆς σπορᾶς τὸν ἀνακατεύουν μὲ στάχτη ἢ ψιλὴ ἄμμο, ὥστε νὰ πέσῃ συμμετρικὰ σ' ὅλη τὴν ἔκταση τῆς βραγιᾶς» (ΚΛ, χφ. 3234, σ. 15, 1962, Ἀμφια Ροδόπης). Στὴν Πλατανιά Δράμας ἔτριβαν τὰ σπόρια τοῦ καπνοῦ. Τὰ βάζανε μέσα σ' ἓνα σακούλι καὶ τὰ κτυπούσανε μ' ἓνα κουντάλ' (ρόπαλο). Αὐτὸ γινότανε γιὰ νὰ ξεφλουδισθῆ. Μετὰ ἔπαιρναν τὸ κοσκίν' καὶ καθαρίζαν αὐτὴν τὴν ἡμέρα καὶ ρίχνανε στὸ σπόρο» (ΚΛ, χφ. 2952, σ. 247, 1965).

4. Ποτίσματα, βοτάνισμα, ψέκασμα τῶν καπνοφύτων μέχρι «νὰ φτάσουν» γιὰ μεταφύτευση στὸ καπνοχώραφο. Προφύλαξη τοῦ φυτωρίου ἀπὸ τὶς καιρικὲς συνθήκες.

5. Προετοιμασία τοῦ χωραφιοῦ γιὰ τὴ μεταφύτευση τοῦ φυντανιοῦ. Ὁργώματα, λίπανση κ.ἄ. Πότε καὶ πῶς γίνεται ἡ μεταφύτευση; Λεπτομερὴς περιγραφή. Ἀλληλοβοήθεια στὸ φύτεμα τοῦ καπνοῦ. Π.χ. «τὸ χωράφι τὸ περνοῦσαν τρία τέσσερα χέρια ὄργωμα. Μετὰ ἔκαμνε ὁ γεωργὸς γραμμὲς μὲ τὸ ἀλέτρι. Ὅταν πῆγαιναν νὰ φυτέψουν, ὁ ἓνας ἀνοίγε τὶς τρύπες ἐπάνω στὶς γραμμὲς μὲ τὸ πασκίν (φυτευτήρι) καὶ μετὰ ἔρριχνε μὲ τὸ ἀριστερὸ νερὸ ἀπὸ τὸ ποτιστήρι.

Ἐκολουθοῦσε ἀπὸ πίσω ἄλλος, ποὺ φύτευε τὰ φυντάνια καὶ τὰ στερέωνε μὲ τὸ πασκίν» (ΚΛ, χφ. 2952, σ. 241-42, 1965, Νικηφόρος Δράμας).

6. Ἐχθροὶ τοῦ καπνοῦ (οἱ καιρικές συνθῆκες, τὸ σκουλήκι, ποὺ κόβει τὸ φυτὸ στὴ ρίζα, στάχτωμα κ.ἄ.). Καταπολέμησή τους.

7. Συγκομιδῆ. Χρόνος ἐνάρξεως καὶ διάρκειά του. Π.χ. στὸ Σπάρτο Ἀμφιλοχίας «μὲ τὸ κιτρίνισμα τῶν κάτω φύλλων ἀρχίζει τὸ μάζεμα. Πρῶτα μαζεύουν τὸ «πατόφ'λλου» καὶ ἐν συνεχείᾳ τὸ μεσ'νόφ'λλου καὶ τελευταῖα τὸ κουρφόφ'λλου. Τὸ μάζεμα γίνεται πάντοτε τὶς πρωινὲς ὥρες, γιὰτὶ ἂν τὸν μαζέψουν τὸ ἀπόγευμα, ὁ καπνὸς δὲν θὰ γίνῃ καλός. Ἀπὸ τὶς 2 τὰ μεσάνυχτα τὸ χωριὸ βρίσκεται ξαπλωμένο στὶς αὐλὲς καὶ ἀρχίζει τὸ μπιλόνιασμα» (ΚΛ, χφ. 3228, σ. 28, 1968). Στὴ Θράκη κ.ἄ. «ἀπὸ τοῦν Ἄλουν'στὴ ὡς τοῦ τέλους τ' καλουκιργιοῦ μαζεύ'νι καπνά. Οὐλ' τοῦ καλουκαίρ' ἀπὸ τ' νύχτα σ'κῶνιτ', τρέχ'νι μὲ τὰ ἀμάξια στὰ χουράφια, σπάζ'νι τὰ γινουμένα φύλλα καὶ προυτοῦ ξαλιουρίσ' (βγῆ ὁ ἥλιος καὶ πάη ψηλά) ἀκόμα καὶ πατήσ' ἢ ζέστα, γυρίζ'νι σπὶτ'» (Λαογρ. 12, 1938-48, σ. 401). Μεταφορὰ τῶν φύλλων στὸ χῶρο ὅπου θὰ γίνῃ τὸ βελόνιασμα.

8. Βελόνιασμα (ἀρμάθιασμα, μπούρλιασμα). Ἐργαλεῖα (βελόνα, σπάγγος κ.ἄ.) καὶ τρόπος βελονιάσματος. Κρέμασμα στὴ λιάστρα γιὰ ξήρανση. Κατασκευὴ καὶ χῶρος ποὺ τοποθετεῖται ἡ λιάστρα (κρεμανταλάς). Πόσες μέρες παραμένουν τὰ ἀρμαθιασμένα καπνά στὴ λιάστρα (20 ἡμέρες;) Παστάλιασμα (βαντάκωμα). Τρόπος καὶ χρόνος. Ποιοὶ μετέχουν στὶς ἐργασίες αὐτές; Σχετικές συνήθειες καὶ δοξασίες, τραγούδια κ. ἄ.

9. Ἐργαλεῖα καὶ μέσα τῆς καπνοκαλλιέργειας. Νὰ παρατεθοῦν φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα μὲ κάθε λεπτομέρεια ποὺ ἀναφέρεται στὴ χρῆση κάθε ἐργαλείου ξεχωριστὰ (βλ. καὶ εἰκ. 204, 205).

V. ΒΑΜΒΑΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

1. Προετοιμασία τοῦ ἀγροῦ (καθάρισμα, ὄργωμα, στρώσιμο). Πότε καὶ πῶς γίνεται; Φύτεμα καὶ περιποίηση τοῦ βαμβακιοῦ. Στὴ Νάξο «κατὰ πρῶτον τρίβουνε τὸ μπαμπακόσπορο χάμω στὸ χῶμα, ἀφοῦ τόνε βρέξουνε, ἔπειτα τόνε σπέρνουνε μέσα στσοὶ σφύρες (τμῆμα τοῦ χωραφιοῦ) μὲ τὴ φούχτα. Ἀφοῦ ἀνοίξῃ, τὰ τσαπίζουνε καναδυὸ φορές, καὶ σὰν ἀνθίσῃ καὶ κάμῃ τσοὶ σβοῦρες, κατόπι τὸ ξεβαβουλίζουνε» (ΚΛ, χφ. 1466, σ. 66, 1920). Μηχανικὴ καλλιέργεια.

2. Συγκομιδῆ. Χρόνος καὶ τρόπος. Στὴ Μῆλο «ἡ συγκομιδῆ τῶν βαβουλιῶν γίνεται πολὺ πρῶι. Τὰ μαζώνουν χαραὴ μὲ πανισκία γιὰ νὰ μὴν ἔχουνε κάρκαδα (ξερὰ φύλλα). Τόσον δὲ πρῶι ἐσηκῶνοντο, ὥστε κατέστη παροιμιώδης ἡ ἔκφρασις «γιὰ βαβούλια πᾶς;» λεγομένη στὸν ἐγειρόμενον ἐνωρίς» (ΚΛ,

χφ. 2339, σ. 21, 1960). Καρπός (βαβούλι, ποτηρήθρα, μπαμπούλα, καρύδι, σβοῦρος, καρδίτσι, κοζάς, μπαμπακούρι, ποτήρι κ.ά.).

Ποῦ τοποθετεῖται τὸ βαμβάκι πού μαζεύεται; (σὲ σακκιά, σὲ κοφίνια;) Μεταφορά του στὸν τόπο ἐπεξεργασίας.

3. Ξήρανση τῶν «βαβουλιῶν» καὶ καθαρισμός τους ἀπὸ πρόσθετες ὕλες. Π.χ. «τὶς παμποῦλλες, ἀφοῦ τὲς ἀφήσουν στὸν ἥλιο μερικὲς ἡμέρες γιὰ νὰ ξεραθοῦν καλύτερα, τὶς παίρνουν μιὰ-μιὰ καὶ τὶς καθερνοῦν καὶ τὶς ξεψειρίζουν, βγάλλουν δηλαδὴ τὰ ξερά φύλλα πού βρίσκονται πάνω στὸ μπαμπάκι. Μετὰ τὸ καθάρισμα ἢ ξεψείρισμα αὐτὸ ξεπαμπουλλίζουν, βγάλλουν δηλαδὴ τὸ παμπάκι ἀπὸ τὸ κέλυφος τοῦ καρποῦ» ('Αναστ. Γ. Βρόντης, Ροδιακὰ 1, 1939, σ. 11-12).

4. Ἐργαλεῖα βαμβακουργίας: α') Ἐκκοκκιστικὴ μηχανὴ (ἀνεμοδοῦρα, τσικρίκα, μάγγανο, ξεκοκκίστρα, μαγγάνι, μονοχέρα κ.ά.). Μέρη (μαγγανόξυλα, στρωσί, ἀγρόττια, λαοῦτες, χέρι, σφῆνες, ράμμα). Περιγραφή (εἰκ. 206). Τρόπος μαγγανίσματος. Π.χ. «παίρνουν τὸ ξεβαβουλισμένο μπαμπάκι στὸ χέρι καὶ τὸ πλησιάζουν στὴν δευτέραν βέργαν, ἢ ὁποῖα τὸ ἀρπάζει σὰν μαγνήτης καὶ τὸ στριφώνει μὲ τὴν πρώτην βέργαν καὶ τὸ μὲν μπαμπάκι πηγαίνει ἀπὸ τὴν πίσω μπάντα, ὁ δὲ μπαμπακόσπορος ἀπὸ τὸ μπροστινὸ. Εἰς τὸ κρεββάτι τοῦ μαγγάνου περνοῦν ἓνα μαντήλι τῆς κεφαλῆς, γιὰ νὰ πέφτη ὁ μπαμπακόσπορος» (ΚΛ, χφ. 1466, σ. 68, 1920, Νάξος).

β') δοξάρι (δοξάρα, λαγούδ', κρουσταλόβεργα, στιβαχτήρα κ.ά.). Μέρη (κόρδα, βεργί, λαούδι κ.ά.). Περιγραφή (εἰκ. 207). Στοίβαγμα (δόξεμα). Π.χ. στὴ Ρόδο «γιὰ νὰ δοξέψουν τὸ μπαμπάκι τὸ βάλλουν σὲ μιὰ ψάθα, σὲ μιὰ ἄκρα τῆς ὁποίας κάθετα σὲ ἓνα σκαμνὶ μιὰ γυναίκα πού κρατᾷ τὴ δοξάρα ἀπὸ τὴ μέση καὶ ἔχοντας στὶς κνήμες τὸ ποῖ χτυπᾷ μὲ τὸ λαβούι τὴν κόρτα. Μαζὶ μὲ τὴν δοξάρα ἐκείνη πού δοξεύκει, κρατεῖ καὶ ἓνα βεργί γιὰ νὰ τσιτώνη ἢ κάρτα καὶ νὰ μὴν κορτιάζη. Μὲ τὰ ἀδιάκοπα χτυπήματα τῆς δοξάρας τὸ μπαμπάκι ἐκτοξεύεται ἐδῶ κι ἐκεῖ καὶ ξανοίγεται» ('Αναστ. Γ. Βρόντης, Ροδιακὰ 1, 1939, σ. 13-14.)

γ') Ἴηλακάτη (ἀλεκάτη, ρόκα), ἀδράχτι (ἀγρόχτι, ἀστάρτι κ.ά.), τυλιγάδι, (ἀδυλιάδι, τυλιάδι κ.ά.), ἀνέμη (σβίγα κ.ά.).

Περιγραφή καὶ φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα. Χρῆση τους.

5. Παραπέρα ἐπεξεργασία τοῦ βαμβακιοῦ. Π.χ. στὴ Μῆλο μετὰ τὸ στοίβαγμα μὲ τὸ δοξάρι, τὸ βαμβάκι «τὸ κάνανε ἀποκλαμὸ καὶ τὸ τυλίγανε σ' ἓνα καλάμι κι ἐγινούντανε τὸ σκαμάγγι. Ὑστερὶς ἀπὸ τὸ σκαμάγγι τυλίγανε λιγάκι ἀποκλαμὸ στὸ ἀλεκάτι πού τὸ βάστα ἡ γυναίκα μὲ τὸ ζερβί τῆς χέρι καὶ μὲ τὸ καλό τῆς γύριζε τὴ σβίγα. Μὲ τὸ γύρισμα τῆ σβίγας λαΐζούντανε (περιστρέφονταν) τὸ ἀδράχτι καὶ γινούντανε ἡ κλωστή πού τήνε τύλιγε στ' ἀδράχτι. Ἀμὰ ἴθε νὰ γιόμιζε τὸ ἀδράχτι, βγάνανε τὸ μασούτι (ἢ κλωστή πού εἶχε γεμί-

σει τὸ ἀδράχτι) καὶ ξακλουθούσανε τὴν ἴδια δουλειά. Ὑστερις, ἀπὸ τῆ μέση τοῦ μασουθιοῦ, πού ἦτανε ἡ τρύπα τοῦ ἀδραχθιοῦ, περνούσανε μιὰ καρτσοβελόνα, γιὰ νὰ γυρίζη τὸ μασούτι καὶ νὰ ξετυλίγεται καὶ τὸ τυλίγανε στὸ ντελιγάδι καὶ τὸ κάνανε δεκάδια. Τέσσερα μασούθια κάνανε ἓνα δεκάδι κλωστή. Ὑστερις τὸ δεκάδι τὸ βάνανε στὴν ἀνέμη, γιὰ νὰ ξετυλίγεται καὶ στὸ ἀδράχτι τῆ σβίγας βάνεις μασούρια. Ὅπως γύριζε ἡ σβίγα, γιομίζανε τὰ μασούρια κλωστή. Τὰ μασούρια αὐταδὰ τὰ περνούσαμε στὴ σαίτα τῆ κρεββαταριᾶς (ἀργαλειοῦ) καὶ φαίναμε» (ΚΛ, χφ. 2339, σ. 22, 1960).

Ἡ ἐπεξεργασία τοῦ βαμβακιοῦ γινόταν ἀπὸ τοὺς ἴδιους τοὺς παραγωγούς ἢ ὑπῆρχαν εἰδικοί τεχνίτες; (βαμβακάς, στιβαχτής κ.ἄ.). Ἄν ὑπῆρχαν εἰδικοί, ἦταν ντόπιοι ἢ πλανόδιοι; Ἡ ντόπια παραγωγή βαμβακιοῦ ἐπαρκοῦσε γιὰ τὶς ἀνάγκες τῶν κατοίκων; Ἄν ὄχι, ἀπὸ ποῦ καὶ σὲ ποιά μορφή προμηθεύονταν βαμβάκι; (ἀκατέργαστο στὰ παζάρια;)

6. Προϊόντα: βαμβάκι ὡς ὑφαντικὴ ὕλη. Γιὰ ποιά εἰδικώτερα ὑφάσματα προορίζονταν; (πουκάμισα, ἀσπρόρουχα, μαξιλάρια, πετσέτες κ.ἄ.). Σὲ τί ἀργαλειοὺς ὑφαίνονταν; Βαμβακόσπορος. Χρησιμοποίησή του (γιὰ τὴν παραγωγή μπαμπακόλαδου καὶ μπαμπακόπιττας). Τρόποι ἐπεξεργασίας. Μηχανὴ ἐκθλίψεως τοῦ βαμβακόσπορου γιὰ τὴν ἐξαγωγή λαδιοῦ.

7. Μηχανοκίνητα ἐκκοκκιστήρια καὶ κλωστοῦφαντουργεῖα βαμβακιοῦ. Ἄπὸ πότε ἔχουν ἀρχίσει νὰ λειτουργοῦν, ἂν ὑπάρχουν.

VI. ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ

1. Δένδρα καρποφόρα (ἀμυγδαλιά, βερυκοκιά, δαμασκηλιά, ἐλιά, κυδωνιά, πορτοκαλιά κ.ἄ.). Λόγοι πού εὐνοοῦν τὴν καλλιέργεια κάθε εἶδους (ἐδαφικοί καὶ κλιματολογικοί, ἀπορρόφηση τῶν προϊόντων κ.ἄ.).

2. Καλλιέργεια: α') Προετοιμασία τοῦ ἐδάφους. Φύτεμα. Περιποίηση. Π.χ. γύρω ἀπὸ τὸ δένδρο κατασκευάζουν λάκκους (γούρνιασμα, ξελάκκωμα, κομασούρα, ξελάκκισμα, παράνοιγμα), γιὰ νὰ ποτίζεται τὸ δένδρο κ.ἄ. Διαστάσεις τοῦ λάκκου ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ δένδρου. Σκαψίματα.

Περίφραξη (μὲ ξύλα, μὲ κλαδιά, μὲ πέτρες) γιὰ τὴν προστασία τοῦ δένδρου.

β') Πότισμα.

γ') Κόπρισμα. Εἶδος κοπριάς, χρόνος καὶ τρόπος λιπάνσεως. Ἄπὸ πότε χρησιμοποιοῦνται λιπάσματα; Κατασκευὴ μάντρας προβάτων γύρω ἀπὸ τὸ δένδρο, γιὰ νὰ κοπρισθῆ. Παράδειγμα: Στους Ὁθωνοὺς τῆς Κέρκυρας «φτειάχνουνε μὲ κλαριά ἓνα τετράγωνο μαντρί μὲ ἀνοιγμα καὶ τὸ βάζουν πότε στὴ μιὰ ἐλιά καὶ πότε στὴν ἄλλη. Ἐκεῖ βάζουν τὰ πρόβατα τοῦ σπιτιοῦ νὰ μείνουν δέκα μέρες κ' ὕστερα τοῦ ἀλλάζουν θέση» (ΚΛ, χφ. 2344, σ. 452, 1960).

δ') Κλάδεμα (κλάδα, κουτσούρισμα, κορφοπάτημα, τσιμάρισμα κ.ά.). Πότε γίνεται; Ὑπάρχει εἰδικὸς κλαδευτής; Τρόπος κλαδέματος ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ δένδρου.

ε') Πολλαπλασιασμός. Μὲ παραφυάδες (λουμάκια, ἀποκλάδια, ξεφυσίδια, μασχαλίτες, ριζίτες κ.ά.). Πῶς καὶ πότε γίνεται ἡ ἐπιλογή καὶ τὸ φύτεμα τῶν βλαστῶν; Πότε γίνεται ἡ μεταφύτευσή τους;

Μὲ καταβολάδες (κοίμισμα). Ποιὰ ἐποχὴ καὶ πῶς γίνεται τὸ παράχωμα τῶν κλάδων πού διαλέγονται;

Μὲ σπόρο. Χρόνος σπορᾶς, μεταφυτεύσεως καὶ ἐμβολιασμοῦ.

Μεταφύτευση ἄγριων δένδρων καὶ ἐμβολιασμός τους.

Ἐμβολιασμός (μάτισμα, πικέντρισμα, μπόλιασμα, φύλλιασμα). Πότε γίνεται; Τρόποι ἐμβολιασμοῦ (λεπτομερῆς περιγραφή καὶ σχήματα). Ἐργαλεῖα ἐμβολιασμοῦ (σχήματα).

3. Ἐργαλεῖα δενδροκομίας. Κλαδευτήρι (βατοκόπι, ξυλί κ.ά.) γιὰ τὸ κλάδεμα τῶν δένδρων. Ραβδιστήρα, γιὰ τὸ τίναγμα τῶν καρπῶν. «Ἀγκινάρι» (ἄγγουλας, ἀγκεριδα, κ.ά.), γιὰ τὸ κατέβασμα τῶν κλαδιῶν καὶ τὸ μάζεμα τῶν καρπῶν. Στυλός (φούρκα, τσουλουμπάτζιν κ.ά.) γιὰ τὴν ὑποστύλωση τῶν κλάδων).

4. Ἀνάπτυξη τῶν δένδρων, ἀνθιση, καρποφορία. Συγκομιδὴ τῶν καρπῶν ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ δένδρου. Συσκευασία ἢ ἐπεξεργασία τῶν καρπῶν. Ἀποθήκευση, ἀποξήρανση κ. ἄ.

5. Ἀσθένειες τῶν δένδρων καὶ τρόποι καταπολεμήσεώς τους (ράντισμα, κόψιμο τοῦ ἀρρωστημένου κλάδου, ἀσβέστωμα κ.ά.).

6. Ἐχθροὶ τῶν δένδρων (ζῶα κλπ.) καὶ τρόποι προφυλάξεώς τους. Παράδειγμα: Στὴν Κρήτη «ὅταν ἔχουν κάπου νεαρὲς ἀμυγδαλιές, ἐλιές ἢ ἄλλα φυτὰ πού τὰ τρῶνε τὰ αἰγοπρόβατα, τὰ βόδια καὶ οἱ γαῖδάροι, τότε διαλύουν σὲ νερὸ σκυλιές (ἀκαθαρσίες σκύλων), κατόπιν μὲ μιὰ φούντα δένδρου ραντίζουν τὰ νεαρὰ δενδρύλλια. Τὰ ζῶα τότε δὲν τὰ πλησιάζουν, γιατί μυρίζουν ἄσχημα» (Κλ, χφ. 1416, σ. 160, 1938, Λατσίδα).

7. Δένδρα τοῦ δάσους (βελανιδιά, πεῦκο, δάφνη, ὄξυά, ἀγριοκαστανιά, ἔλατο, πουρνάρι, λυγαριά, πλατάνι κ.ά.). Λεπτομερῆς περιγραφή τοῦ τρόπου ἐκμεταλλεύσεώς τους.

8. Καλλωπιστικὰ δένδρα. Γίνεται συστηματικὴ καλλιέργεια; Ἀπὸ πότε; Εἶδη πού καλλιεργοῦνται καὶ τρόπος καλλιέργειάς τους.

VII. ΚΗΠΟΥΡΙΚΗ

1. Κήπος (μποστάνι, περιβόλι, περίολος, μπαξές, σκάλα κ.ά.).

Μέρη τοῦ κήπου: πρασιὰ (ἀλιά, ὀρδίνι, βραγιά, φρούδι, κ.ά.), ἀντράλικας, μπάγκος, ἔμπολος, πόστα, σποριά, αὐλάκι, ἀράδα κ.ά.). Φράχτης (ὄρτοι, πέργυρος, πλοκός, τοῖχος, στρεγέρα κ.ά.). Ἀπὸ τί σχηματίζεται; (ξύλα, κλαδιὰ πλεγμένα, πέτρες, δέντρα φυτεμένα στή σειρά, θάμνους ἀγκλωτωτοὺς κ.ά.). Περάσματα ἀπὸ τὸν φράχτη (ἐμπατή, πόρος, ἀμποριά, τρύπα κ.ά.) γιὰ τοὺς ἀνθρώπους ἢ τὰ ζῶα. Ὁ ρόλος τοῦ φράχτη (σύνορο, προστασία ἀπὸ τὰ ζῶα καὶ τοὺς κλέφτες).

Ἀπόσταση τοῦ κήπου ἀπὸ τὸ σπίτι (συνήθως πολὺ κοντὰ ἢ στήν ἀλλή ἀλλὰ καὶ μακριὰ ὅταν ἐκεῖ ὑπάρχη νερό). Εἶναι ἀπαραίτητος ὁ κήπος γιὰ τὴν οἰκογένεια; Κηπότοπος ὡς στοιχεῖο τῆς προίκας. Π.χ. στήν Ἰκαρία «σπανίως ὑπάρχει προικοσύμφωνο χωρὶς νὰ ἀναφέρῃ ὅτι τῆς δίνει (τῆς νύφης) καὶ τὸν τάδε κήπο. Καὶ τώρα ἀκόμη δύσκολα γίνεται γάμος στὰ χωριὰ χωρὶς νὰ δώσουνε κήπο στή νύφη» (ΚΛ, χφ. 2272, σ. 281, 1955). Ποιὸς ἀσχολεῖται περισσότερο μὲ τὴν καλλιέργεια τοῦ κήπου; Μήπως οἱ γυναῖκες καὶ γιατί;

2. Ἡ παραγωγή κηπευτικῶν ἐπάρκει γιὰ τὴν κάλυψη τῶν τοπικῶν ἀναγκῶν; Ἄν ὄχι, ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονται (παλαιότερα καὶ σήμερα); Ὑπερπαραγωγή κηπευτικῶν. Τόποι διαθέσεώς τους (σὲ ἐβδομαδιαῖες ἀγορές, σὲ κοντινὰ χωριὰ καὶ πόλεις). Τρόποι καὶ μέσα μεταφορᾶς τους (μὲ ζῶα, μὲ κάρρα, μὲ αὐτοκίνητα). Τὰ διαθέτουν οἱ ἴδιοι οἱ παραγωγοὶ ἢ εἰδικοί πλανόδιοι ἔμποροι-πωλητές; Ἦταν ντόπιοι ἢ ξένοι (π.χ. γύφτοι);

Ἐκμετάλλευση τῶν πλεονασμάτων τῶν νωπῶν κηπευτικῶν γιὰ τὴν κάλυψη ἀναγκῶν καὶ κυρίως κατὰ τὸν χειμῶνα. Π.χ. παρασκευὴ σάλτσας (πελτέ) ἀπὸ τίς ντομάτες, παρασκευὴ διαφόρων τουρσιῶν (ἀπὸ ντομάτες, ἀγγούρια, σέλινα, λάχανα, πιπεριές, μελιτζάνες κ.ά.), ἀποξήρανση φασολιῶν καὶ ἄλλων κηπευτικῶν. Τρόποι συντηρήσεώς τους.

3. Καλλιέργεια τῶν κηπευτικῶν. Προετοιμασία τοῦ κήπου ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τῶν κηπευτικῶν (ὄργωμα, σκάψιμο, λίπανση, χωρισμὸς σὲ αὐλάκια, σειρές, κλπ.). Χρόνος φυτέματος ἢ σπορᾶς κάθε εἶδους. Π.χ. «τὸν Ὀχτώβρη μὲ τὰ νεράκια βάνουνε τσοὶ σπόρους γιὰ τσοὶ σαλάτες τους, κοπρίζουνε καὶ ρίχνουνε τὸ σπόρο. Νὰ τσοὶ φᾶνε νόστιμες τσοὶ Ἀποκρές. Βάνουνε καὶ ρίζες, φυτάδια, γιὰ τὰ κραμπία, τὰ μπρόκολα, τσοὶ μάπες... Τὸν Κουτσοφλέβαρο κάνουνε λάκκους καὶ βάνουνε φουσκί, τὸ ἀνακατώνουνε μὲ χῶμα καὶ ρίχνουνε καὶ τὴν πατάτα» (Μαρ. Ἑπτανησία, Λαογρ. 12 (1938), σ. 89).

4. Προετοιμασία καὶ συντήρηση τοῦ σπόρου. Π.χ. «τὸν σπόρον ἐτοιμάζει κάθε περιβολάρης ἀπὸ τὸ προηγούμενο καλοκαίρι ὡς ἐξῆς. Ἀπὸ κάθε φυτὸν

διαλέγει τὰ σπορικά, δηλ. τοὺς πρὸς τὴν ρίζαν τοῦ φυτοῦ καρποὺς ποὺ εἶναι συνήθως οἱ ζωηρότεροι καὶ καλύτεροι. Τοὺς ἀφήνει ἐκεῖ νὰ μεστῶσουν καλά, καὶ ὅταν πλέον ὠριμάση καλά καὶ ξηρανθῇ τὸ σπορικόν, τὸ κόπτουν, τὸ ἀνοίγουν καὶ παίρνουν τοὺς σπόρους, τοὺς ὁποίους πλύνουν, ξηραίνουν καὶ δένουν εἰς πανιὰ χωριστὰ» (Μ.Γ. Μιχαηλίδης Νουάρως, Λαογρ. Σύμμ. 2, 1934, σ. 75).

5. Τρόποι φυτέματος ἢ σπορᾶς τῶν κηπευτικῶν. Π.χ. στὴν Αἰτωλία «τὰ φασόλια τὰ φυτεύουν ἀνάμεσα στὸ καλαμπόκι σὲ ἀπόσταση μιᾶς δρασκελιᾶς ἓνα μὲ τ' ἄλλο. Ἄνοίγουν μιὰ γουρνίτσα καὶ χώνουν τρεῖς τέσσερες σπόρους ὅλους μαζί... Φυτρώνουν καὶ ἀξαίνουν μέρα μὲ τὴ μέρα... βρίσκουν τὶς καλαμποκιές καὶ κλαρώνουν καὶ περιτυλίγονται» (Δ. Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 196).

Μεταφύτευση φυτῶν ποὺ σπέρνονται σὲ σπορεῖα (ντομάτες, πιπεριές, μελιτζάνες κ.ἄ.).

Περιποίηση τῶν κηπευτικῶν: Σκάλισμα, ξεχόρτισμα, λίπανση κ.ἄ.

6. Πότισμα. Ἄπὸ ποῦ προέρχεται τὸ νερό; (ἀπὸ πηγὴ, ἀπὸ ποτάμι;)

Αὐλάκια (ἀγός, νεροδιαγὴ, ποτιστής, χαντάκι, ἀμπολὴ κ.ἄ.). Πῶς κατασκευάζονται τὰ αὐλάκια ποὺ φέρνουν τὸ νερὸ ἀπὸ τὸ ποτάμι ἢ τὴν πηγὴ στοὺς κήπους; (χτιστὰ μὲ πέτρες, πήλινοι σωλῆνες (κιούγκια), ξύλινα (κανάλια) κ.ἄ.). Ποιὸς τὰ κατασκευάζει ἢ τὰ ἐπισκευάζει; (ἀπὸ κοινοῦ οἱ ἐνδιαφερόμενοι, ἢ κοινότητα, ὁ νερουλάς;)

Δέση. Πῶς γίνεται; (μὲ πρόσχωση στὸ σημεῖο ποὺ τὸ αὐλάκι ἐνώνεται μὲ τὸ νερό, μὲ τοῖχο χτιστὸ κ.ἄ.); Κόφτρα (τὸ σημεῖο ὅπου τὸ νερὸ στρέφεται ἄλλου· στὴν Κρήτη: τσακίστρα).

Δεξαμενὴ νεροῦ (γούρνα, μ'χός, στέρνα κ.ἄ.). Πότε κατασκευάζεται; (ὅταν τὸ νερὸ πηγῆς ἢ πηγαδιοῦ δὲν ἐπαρκῆ ἀπὸ μόνο του γιὰ πότισμα;); Ἄπὸ τί ἀποτελεῖται; (εἶναι λάκκος ἀπλὸς στὸ ἔδαφος, εἶναι χτιστὴ καὶ ἀλειμμένη μὲ εἰδικὸ ὕλικό — πορσελάνη, κουρασάνι — τσιμεντένια;); Ἄνοιγμα γιὰ τὴν ἐξοδο τοῦ νεροῦ ((βουλωτήρα, ἀπολυστήρα κ.ἄ.).

Νερὸ κοινὸ (ἀνταμικό, συμμισιακὸ κ.ἄ.). Πῶς μοιράζεται στὶς περιπτώσεις αὐτὲς τὸ νερό; (ἀνάλογα μὲ τὶς οἰκογένειες, ἀνάλογα μὲ τὴν ἐκτασὴ τοῦ κτήματος κ.ἄ.). Σχετικὰ συμφωνητικὰ καὶ ἔγγραφα. Διαφωνίες γιὰ τὸ μοίρασμα. Πρόσληψη νεροφόρου γιὰ τὴ διευθέτησιν τῶν διαφορῶν. Τρόπος πληρωμῆς του (μὲ τίς ὥρες, μὲ τὴν ἡμέρα κ.ἄ.). Κοινοτικὰ νερά. Τρόπος διανομῆς τους. Διορισμὸς νεροφόρου (ποτιστῆ, νερολόου, αὐλακιάρη, νεριάρη κ.ἄ.) γιὰ τὸ μοίρασμά του. Ὑποχρεώσεις του (τήρησις τῆς σειρᾶς στὸ πότισμα, φροντίδα νὰ μὴν κόψῃ τὸ νερὸ ἄλλος, νὰ εἶναι τὰ αὐλάκια καθαρὰ κ.ἄ.). Ἀμοιβή του. Π.χ. στὴν Αἰτωλία τὰ «παλιὰ χρόνια ποὺ εἶχαν πολλὰ σοδέματα ὁ κόσμος, πλέρωνε τοὺς νεροφόρους σὲ εἶδος, ὅπως καὶ τοὺς ἀγροφυλάκους, τοὺς γύφτους κτλ. Σήμερα ἀλλάξαν τὰ πράγματα... ὅ,τι εἶναι νὰ πλερώσῃ, τὸ πλερώνει σὲ

χρῆμα» (Δ. Λουκόπουλος, Γεωργικά, 1938, σ. 204). Ἐνομβρία (ἀνομβρία, ἀναβροχία, ξέρα κ.ἄ.). Σχετικές λαϊκές δοξασίες (τιμωρία τοῦ Θεοῦ γιὰ κάποιο κακὸ πού ἔκανε κάποιος ἢ ὀλόκληρη ἢ κοινότητα κ.ἄ.). Μαγικοθρησκευτικές πράξεις καὶ ἐνέργειες πού ἀποσκοποῦν στὴν πρόκληση βροχῆς (λιτανεῖες, παρακλήσεις, ὀλονυκτίες, νηστεῖες, περπερούνα - περπερίτσα κ.ἄ.).

7. Λίπανση τοῦ κήπου (κόπρισμα, φούσκισμα κ.ἄ.). Πότε γίνεται; Λιπαντικές ὕλες (κοπριά αἰγοπροβάτων, ὀρνίθων κλπ.). Πῶς τοποθετεῖται ἡ κοπριά, γιὰ νὰ εἶναι ἀποδοτικώτερη; Ἐπὶ πότε χρησιμοποιοῦνται χημικὰ λιπάσματα;

8. Εἶδη κηπευτικῶν: ἀγγούρια (ἀντζούρια, καστραβέτσια, τροφαντά), ἀγκινάρα, πατάτα (κολοκάσι, μπατάκα), κάρδαμο, κολοκυθιά (καλακαμπάκια, κρατουριά, πούλα, σαραβάνα), σέσκουλο, κουνουπίδι (καρναμπίτι), κράμβη (καρπολάχανο, μάπα, φρύο, τσιμούλι, κουρούπα, κοντσέλι), κρεμμύδι (κάβγια, μαγγίλα, κοκκάρι), μαϊντανός (μακεδονίσι, περισίμπουλο), μελιτζάνα (βαζάνα, μαζάνα), μπάμια, πεπόνι (καούνη, βόντινες, κριθαρίτης, χειμωνιάτικο), πιπεριά (ἀρναούτι), πράσσο (κεντανές, κουράθες), μπρόκολο, ραπάνι, σινάπι, σκόρδο, ντομάτα (ζάφριτσα, πομιλόργκα, φραγκοβατζάνα), φραγκόμηλα, καρπούζι (διάγκουρο, πατίχα, πλιζίνα, χειμωνικό), ὄσπρια: αὐκος, κάπος, κουκκιά, λαθούρι, ρεβύθια, ρόβι, παπούλα, ψαρές, καμπλιές, μπιζέλια, φακή, φακόροβο, φάβα, φασόλια (ἀμπελοφάσολα, βελονίδα, βλάχικα, λιανοφάσολα, γύφτικα, δειτροφάσολα, λόπια, λοβίδια, μαυρομάτικα, μπαρμπούνια) κ.ἄ.

Χρόνος ὀριμάσεως κάθε εἴδους. Τρόποι καὶ μέσα συγκομιδῆς.

9. Ἐργαλεῖα κηπουρικῆς: Δικέλι, σκαλιστήρα, τσάπα, ἀξίνα, τσαπούρι (μικρὴ τσάπα), φυτευτήρι, γράβαλος (σκαλιστήρι), ἀστιμάρι (φυτευτήρι) κ.ἄ.

Ἐποστηρίγματα γιὰ τὰ διάφορα κηπευτικὰ εἶδη (φασολιές, ἀγγουριές, ντομάτες κλπ.) (λούρια, κλάρες, παλούκια, φασ'λόκλαρες κ.ἄ.).

10. Μέσα καὶ τρόποι γιὰ τὴν ἀπομάκρυνση τῶν πουλιῶν καὶ τῶν βλαβερῶν ζώων (ἀσβός, ἀλεπού, σκατζόχοιρος κ.ἄ.) ἀπὸ τὸν κῆπο: Σκιαχτρο (σοῦβιστρο, φλάμπουρο, σκιατζούρι, κουρκουλούκι, τσαγκάλι κ.ἄ.). Πῶς κατασκευάζεται καὶ πού τοποθετεῖται; Περιγραφή του.

Θορυβώδη ἀντικείμενα (τσακατίρα, βραγκανέλα, μονγκρίστρα, μονγκρινάρα, ἀνεμοδοῦρα, ἀνεμίδα, τριζοκολόκα κλπ.). Ἐπὶ τί ἀποτελοῦνται; Λεπτομερῆς περιγραφή καὶ τρόπος λειτουργίας τους. Π.χ. ἡ τσακατίρα γίνεται μὲ διάφορους συνδυασμοὺς ἀπὸ κρεμαστοὺς τενεκέδες, πέτρες καὶ μετάλλια ἐλάσματα πού ἤχουν στὸν ἀέρα σὰν σήμαντρα (Μουσεῖο Μπενάκη, Παραδοσιακὲς καλλιέργειες, Ἀθήνα 1978, σ. 21). Στὸ Κουκούλι τοῦ Ζαγοριοῦ «γιὰ τὴ δημιουργία κρότων στὴν περιοχὴ τοῦ κτήματος, παίρνουν ἕναν ἄδειον γκαζοτενεκέ πού νὰ ἔναι ἀνοιχτὸς ἀπὸ τὴ μιὰ μικρὴ πλευρὰ του. Ἡ ἀνοιχτὴ αὐτὴ πλευρὰ... πρέπει νὰ ἔναι πρὸς τὰ κάτω. Ἐπὶ τὴν ἐπάνω μικρὴ κλειστὴ πλευρὰ

τοῦ τενεκέ καὶ ἀπὸ τὴν μέσα μεριὰ προσδένουν μ' ἓνα σπάγγο ἓνα ξύλο ὄχι πολὺ χοντρό, ἀλλὰ κάπως μακρὸ σὲ τρόπο πὺ νὰ κρέμεται αὐτὸ στὸ ἐξωτερικὸ τοῦ τενεκέ σὰ γλώσσα ἀπὸ τὴν καμπάνα. Στὴν κάτω ἄκρη τοῦ ξύλου αὐτοῦ προσαρμόζουν γιὰ νὰ κρέμεται ἀκόμα πιὸ κάτω ἓνα τεντωμένο σὲ ἐλαφρὰ ξύλα πανί. Τὸ πανάκι αὐτό, καθὼς εἶναι ἐλαφρὸ κουνιέται..., κουνιέται καὶ ἡ ξύλινη γλώσσα καὶ δημιουργεῖ κρότο... Ἄλλοτε τὸν τενεκέ αὐτὸν τὸν κρεμοῦν μὲ τὸ ἀνοικτὸ μέρος πρὸς τὰ ἐπάνω. Ἄφου τοποθετήσουν μέσα στὸν τενεκέ αὐτὸν μιὰ χελώνα ζωντανή, τὸν κρεμοῦν κατόπι σ' ἓνα δένδρο, ὥστε νὰ στέκεται στὸν ἀέρα (ΚΛ, χφ. 3454, σ. 83-84, 1969).

Διάφοροι ἄλλοι τρόποι γιὰ τὴν ἀπομάκρυνση τῶν ἐπιβλαβῶν ζώων (κρέμασμα παλιῶν ρούχων, χαρτιῶν, δίχτυα, ἄσπρισμα σειρᾶς ἀπὸ πέτρες κ.ἄ.).

11. Ἄντληση νεροῦ. α') Πῶς ἀναπληρώνεται ἡ ἔλλειψη ἢ ἀνεπάρκεια τρεχομένου νεροῦ; (ἀποθήκευση νεροῦ τῆς βροχῆς σὲ εἰδικές δεξαμενές, ἀναζήτηση ὑπόγειων νερῶν μὲ γεωτρήσεις καὶ ἀντλήσή του μὲ διάφορους τρόπους). Ἐντοπισμὸς ὑπόγειου νεροῦ. Ὑπάρχουν εἰδικοί γιὰ τὸν ἐντοπισμὸ του; Τρόποι καὶ μέσα πὺ χρησιμοποιοῦνται γι' αὐτό.

Πηγάδια (εἰκ. 208). Ἀριθμὸς πηγαδιῶν στὴν εὐρύτερη περιοχὴ τοῦ οἰκισμοῦ. Τρόπος κτισίματος τοῦ πηγαδιοῦ μέσα στὴ γῆ. Στόμιο τοῦ πηγαδιοῦ (δαχτυλίδι κ.ἄ). Ὑπάρχουν εἰδικοί πηγαδάδες; Καθάρισμα, ἀπολύμανση τοῦ πηγαδιοῦ (μὲ ἀσβέστη κ.ἄ.).

β') Τρόποι ἀντλήσεως τοῦ νεροῦ:

1. Σχοινὶ καὶ κουβάς, γκερδέλι (ξύλινος κουβάς) ἢ κύλινδρος (μάγγανος).
2. Ἄντλία μεταλλικὴ (τουλούμπα, τρούμπα).

3. Γεράνι (ἀεράνι). Μέρη του: γερανόστυλος (φούρκα, σκύλος) βέργα, γερανόβεργα, κονταρία, ἀντένα (τὸ δοκάρι πὺ βάζουν πάνω στὸ γερανόστυλο, γιὰ νὰ δέσουν τὸν κουβά), περόνα (διξυάρι), γερανόπετρα, κουβάς, (σίκλα, ντενεκές, κάβιο, μάνταλο, μπερέτης, μανταλιὰ κ. ἄ.). Λεπτομερὴς περιγραφή (βλ. καὶ εἰκ. 209, 210). Παράδειγμα: Στοὺς Γαλανάδες τῆς Νάξου τὸ ἀεράνι εἶναι «δυὸ ἀθάνατα (ξύλα), τὰ ὁποῖα στεριώνονται μέσα στὴ γῆ καὶ τὰ τρυποῦνε ἀπάν' ἀπάνω καὶ περνοῦνε ἓνα ξύλο. Μέσα στὸ ξύλο αὐτὸ περνοῦνε ἓνα ἄλλο ἀθάνατο, τὸ ὁποῖον τρυποῦνε στὴ μέση, λέγεται δὲ τοῦτο ἀντένα. Καὶ εἰς μὲν τὸ ἓνα ἄκρον τοῦ μεσαίου ἀθάνατου δένουν μιὰ μεγάλη πέτρα, εἰς δὲ τὸ ἄλλο κρεμοῦν μὲ ἓνα σχοινάκι καὶ ἓνα καλάμι μακρὸ καὶ εἰς τὸ κάτω ἄκρον τοῦ καλαμιοῦ κρεμοῦν ἓνα τενεκέ τοῦ πετρελαίου καὶ κατεβάζουν τὸ ἀεράνι, ὡσὰκις θέλουνε νὰ βγάλουνε νερὸ ἀπὸ τὸ πηγάδι, δηλ. ὡσὰκις θέλουνε ν' ἀερανίσουνε» (ΚΛ, χφ. 1466, σ. 164, 1920).

4. Μαγγανοπήγαδο (ἀλακάτιν, ντολάπι, ροδάνι). Μέρη του: ἀδράχτι, φανάρι, φαναρόξυλα (σταυροί, πεντόρραβδα, δόντια), σύρτης, μεσόρροδα - ὀξώροδα, δοξάρι, μανταλιὰ, μάλαμα, μάγγανος, μαγγανόγυρος κ.ἄ. Λεπτομερὴς

περιγραφή του (βλ. και εικ. 211). Τρόπος λειτουργίας του. Κινητήρια δύναμη. Τρόπος συνδέσεως με τὰ ζῶα. Ἐξαρτήματα ζεύξεως: βοσκός (κολαούζος: τὸ σχοινὶ πὸν ὀδηγεῖ τὸ ζῶο), ζέμα, ζεῦλες, λιμπάς, μαζελάρια, σκρόφα, μούρωμα, μπαλοῦ, μπουντέλι, σκάφη, σιχλί (κουβάς) κ.ἄ.

Ποσότητα νεροῦ πὸν ἀντλεῖται μὲ τὸ μαγγανοπήγαδο.

5. Ἀνεμόμυλος. Ἀριθμὸς μύλων γιὰ τὴν ἀντληση νεροῦ καὶ τοποθεσίες ἐγκαταστάσεώς τους. Τρόπος κατασκευῆς τους παλαιότερα καὶ σήμερα. Π.χ. στὴν Κρήτη «οἱ σημερινοὶ ἀνεμόμυλοι ὡς πρὸς τὸν τρόπο κατασκευῆς, πολὺ μικρὴ σχέση ἔχουν μὲ τοὺς παλαιούς. Αὐτοὶ ἦσαν κάπως «πρωτόγονοι». Ὁ πύργος των ἦτο κτιστὸς σὲ σχῆμα ὑψηλοῦ κώνου ἢ ξύλινος μὲ ἀνθεκτικά, σχεδὸν ἀκατέργαστα, ἀγριόξυλα... Τὸ ἀντλητικὸ σύστημα ἦτο μία στοιχειώδης ἀναρροφητικὴ ἔδρα ἀντλίας πὸν μπορούσε νὰ ἀνυψώσῃ τὸ νερὸ ἀπὸ μικρὸ βάθος. Στὴν κατασκευὴ κυριαρχοῦσαν ἡ πέτρα καὶ τὸ ξύλο. Τὰ ἀπὸ μέταλλο τμήματα ἦσαν ἐλάχιστα. Στούς σημερινούς κυριαρχεῖ τὸ μέταλλο» (Ἐλευθ. Κ. Πλατάκης, Λαϊκὲς ὀνομασίες ἀνεμομύλων, 1977, σ. 158).

Ἐκτοπισμὸς τῶν ἀνεμόμυλων ἀπὸ σύγχρονα ἀντλητικὰ μηχανήματα.

Περιγραφή τοῦ παραδοσιακοῦ ἀντλητικοῦ ἀνεμόμυλου. Μέρη του: ἀλυσίδα, ἀξόνι, γαβέλια, καλαντάρα, κάλυκας, κεφαλάρι, κουλούρα, κύκλος, ψύχες κ.ἄ. Τρόπος λειτουργίας τοῦ μύλου. Ποῦ διοχετεύεται τὸ νερὸ πὸν βγαίνει ἀπὸ τὸν ἀνεμόμυλο; (σὲ στέρνα, κατ' εὐθεῖαν στὸν ἀγωγὸ γιὰ πότισμα;)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Μ. Γ. ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ-ΝΟΥΑΡΟΣ, Λαογραφικὰ Σύμμεικτα Καρπάθου 2, 1934, σ. 74-77.
2. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Γεωργικὰ τῆς Ροῦμελης, 1938, σ. 195-218.
3. ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΕΠΤΑΝΗΣΙΑ, Ἡ καλλιέργεια τῆς ἐξοχῆς στὴ Ζακυθινὴ λαογραφία, Λαογραφία 12 (1938-48), σ. 88-89.
4. ΑΝΑΣΤ. ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ, Οἱ ζευγάδες τῆς Κῶ, Λαογραφία 14 (1952), σ. 201-303.
5. ΕΛΕΥΘ. Κ. ΠΛΑΤΑΚΗΣ, Λαϊκὲς ὀνομασίες σχετικὲς μὲ τοὺς ἀνεμόμυλους τῆς Κρήτης, Κρητολογία 5 (1977), σ. 158-162.

VIII. ΛΙΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

1. Καλλιέργεια τοῦ λιναριοῦ παλαιότερα καὶ σήμερα. Παραδείγματα: Στὴν Ἰθάκη «ἔλα τὰ σπίτια ἐκάνανε λινάρι» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 519, 1956). Στὸ Μαθράκι Κερκύρας «ἐσπέρνανε ὄλοι κι ἔλα τὰ ρούχα πὸν φορούσανε τότες ἦταν ἀπὸ λινάρια. Ἐσπέρνανε λινάρια οὔθε νὰ 'ναι. Λινάρια πὸν μεγαλώνανε καὶ δὲν ἐφαινόσουνε μέσα» (ΚΛ, χφ. 2344, σ. 305, 1960). Στὴ Μυρσίνη Σητείας «ἡ καλλιέργεια τοῦ λιναριοῦ ἦτο μιὰ ἀπαραίτητη γεωργικὴ ἐργασία. Ἐλάχιστα ἦταν τὰ σπίτια στὰ χωριά, πὸν δὲν καλλιεργοῦσαν λινάρι, κι αὐτό, μόνο ἂν δὲν

είχαν χωράφι διαθέσιμο ή κατάλληλο. Σήμερα ελάχιστοι είναι οι γεωργοί που ασχολούνται με την καλλιέργεια αυτή» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 47, 1970).

Περιορισμός ή εγκατάλειψη της λιναροκαλλιέργειας και λόγοι που ώδηγησαν σ' αυτό (είσαγωγή φθηνότερων βαμβακερών νημάτων, δυσκολία κατεργασίας του λιναριού με πρωτόγονα εργαλεία, άποδοτικότερες καλλιέργειες: καπνά, όσπρια κ.ά.).

2. Τρόποι καλλιέργειας. Φύλαξη του σπόρου (σέ κασόνια προφυλαγμένα από την ύγρασία). Έπιλογή κατάλληλου εδάφους (επίπεδο, έλαφρό, άμμοαργιλώδες, πλούσιο ή λιπασμένο, ποτιστικό κ. ά.). Προετοιμασία του εδάφους. Σέ πολλά μέρη τó χωράφι που προορίζεται νά καλλιεργηθῆ με λινάρι προετοιμάζεται με φροντίδα πολύ μεγαλύτερη από εκείνα που προορίζονται για άλλες καλλιέργειες. Όργώματα. Πόσα και πότε γίνονται; (όργωμα, διάβασμα, τριβόλημα, δεύτερο τριβόλημα, τρίτο τριβόλημα). Σβαρνίσματα ανάλογα με τῆ φύση του άγρου και τῆν κατάσταση του εδάφους (σβαρνίσματα από ένα ως τρία). Σβάρνα που χρησιμοποιείται. Σχολαστική προετοιμασία του άγρου. Π.χ. όταν λένε «τό δούλεψαν σαν λιναροτόπι» ένα χωράφι, σημαίνει ότι έγινε σέ βάθος καλλιέργειά του. Άμειψισπορά (καλλιέργεια συνήθως λιναριού σέ χωράφια, όπου φυτεύθηκε τόν προηγούμενο χρόνο καλαμπόκι).

3. Λίπανση. Με ζωϊκή κοπριά. Στάλισμα προβάτων στό χωράφι με σκοπό τῆ λίπανση. Χρησιμοποιούνται χημικά λιπάσματα και από πότε;

4. Ποικιλίες λιναριού. Σπόρος που δίνει ύψηλά φυτά για τῆν παραγωγή κλωστής (κλωστικό λινάρι). Σπέρνεται σέ ποτιστικά εδάφη; Σπόρος που προορίζεται για τῆν παραγωγή λαδιού (μπιζιρόλαδο) και σπέρνεται σέ ξερικά χωράφια.

5. Σπορά. Έποχή που γίνεται. Στῆν Ίθάκη «τό σπέρνανε Σεπτέμβρη, Όκτώβρη με τὰ πρώτα νερά, για νά γίνῆ ψηλό, λίγο πριν από τό στάρι. Τό λινάρι θέλει πρώιμα. Ό τόπος ἄς είναι δεύτερος, δέν πειράζει. Τό σπέρνουν με τσαπί ή με ζευγάρι (όργωμα). Δέν παίρνουνε προφυλάξεις σαν τό στάρι, γιατί δέν είναι φαγώσιμο πράμα» (ΚΛ, χφ. 2184, σ. 519, 1956). Στῆ Μακεδονία κ.ά. ἡ σπορά γίνεται τέλος Μαρτίου με αρχές Ἀπριλίου. Τρόπος σποράς. «Ό σπόρος του λιναριού, ό «κινόσπορος» ή «λιναρόσπορος», σπέρνεται πάρα πολύ πυκνός. Λένε πως πρέπει νά πατῆ 40 κλαδιά του βουγιού ό πόδας» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 47, Μυρσίνη Σητείας, 1970). Για ποιό λόγο γίνεται τόσο πυκνή σπορά του λιναριού; (κατορθώνεται ή ανάπτυξη μονόκλωνων λεπτών φυτών για καλύτερης ποιότητας λινόκλωστή;) Πώς εξασφαλίζεται τό όμοιόμορφο σκόρπισμα; Σέ πολλά μέρη ό σπόρος ανακατώνεται προηγουμένως με ξερό και ψιλό χώμα, για νά διευκολύνεται τό όμοιόμορφο σκόρπισμα. Παράχωμα του σπόρου (με τῆ σβάρνα ή τό αλέτρι;).

6. Περιποίηση, πότισμα, ξεβοτάνισμα.

7. **Έχθροι του λinaριου και τρόποι καταπολεμήσεώς τους.** Ζιζάνια (λύκος, κουσκούτα κ.ά.), έντομα (ψεΐρα, μελίγκρα κ.ά.), τὰ πουλιά κλπ. «Ό πιό μεγάλος έχθρός του λinaριου είναι τὰ πουλιά. Έπρεπε λοιπόν ό μεγάλος αυτός έχθρός να ξεορκισθῆ. Όταν ό ζευγάς έσπερνε τὸ λινάρι, δεύτερο πρόσωπο τὸν ρωτούσε: — Είναι σπέρνεις ετά; Κι ό ζευγάς άπαντούσε: Χολή και πνίξη τῶν πουλιῶ, ποκάμισα τῶ κοπελλῶ. Τὸ ἴδιο έπανελάμβανον τρεῖς φορές. Ό γεωργός όμως δέν σταματοῦσε στα ξεόρκια. Έτοποθετούσε στὸ χωράφι και «σούβιστρα» (σκιάχτρα)» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 47-48, Μυρσίνη Σητείας, 1970).

8. **Συλλογή. Χρόνος.** Στην Κρήτη και άλλα νησιά μαζεύεται τὸ Μάη. Στην άλλη Ελλάδα από μέσα μέχρι τέλη Ιουλίου. Στην περιοχή Βελβενδου Κοζάνης τὸ λινάρι ώριμάζει κατά τὰ τέλη Ιουνίου, τῶν Αγίων Αποστόλων, όποτε και τὸ μαζεύουν. Τρόπος συλλογῆς. «Τὸ λινάρι δέν θερίζεται όπως τὸ σιτάρι κλπ., αλλά ξεπατώνεται. Μάλιστα πρέπει να ξεπατωθῆ πριν ξεραθῆ τελείως, δηλ. μελίχλωρο» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 47, 1970). Στην Ἰθάκη επίσης «δέν τὸ θερίζουνε. Τὸ βγάνουνε. Όχι δρεπάνι. Τὸ μαζεύουνε χεριές και κάνουνε σκουλίδες (άγκαλιές). Τῆ δουλειά αυτή τῆν κάνουνε πιό πολὺ οἱ γυναῖκες. Ὑστερα τ' αφήνουνε στὸν ἥλιο να ξεραθῆ καλά (10-15 μέρες), να λιαστῆ» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 519-520, 1956). Στην περιοχή Κοζάνης «μετὰ τὸ ξερρίζωμα, σχηματίζουν μέσα στὸ ἴδιο χωράφι πολλές μικρές πυραμίδες, τὰ «δρουμιά», στήνοντες ὀρθια τὰ λινόφυτα κατά χεριές, για να στεγνώσουν 3-5 ἡμέρες. Έπειτα τὰ δεματοποιούν και τὰ μεταφέρουν στὸ άλώνι» (Αντ. Δ. Χατζηπαπᾶς, Τὸ λινάρι, 1950, σ. 86).

9. **Ξελίνισμα.** Κοπάνισμα με ειδικὸ ξύλο (κόπανος, λinaροκόπανος) για να αφαιρεθῆ ό σπόρος από τις «ράπες» (κορμοὶ τῶν φυτῶν). Ποῦ γίνεται; (στὸ άλώνι, στην αὐλή, σε ειδικές επίπεδες πέτρες, τις «κοπανόπετρες», σε λιοπάνι κ.ά.).

10. **Άνεμισμα** για να φύγη τὸ άχυρο. Κοσκίνισμα για τὸν καθαρισμὸ του σπόρου. Στην Ἰθάκη π.χ. αφού «λιαστῆ, τὸ κοπανίζουν με τὸ λinaροκόπανο (ἢ μιὰν άρβύλα) για να ξελινισῆ. Απλώνουνε σ' ένα άλώνι ένα λιοπάνι κι άπάνω τὸ κοπανίζουν. Στὸ πανι μένει τὸ λinaοκόκκι. Τὸ πάνε στὸν άέρα και τ' ανεμίζουνε για να φύγη τὸ άχυρο και να μείνη τὸ καθαρὸ λinaοκόκκι» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 520, 1956).

11. **Απολύμανση του σπόρου.** Διαλογή του σπόρου που προορίζεται για σπορά. Χρησιμοποίηση του υπόλοιπου λinaοκοκκιου. Διάθεσή του στὸ έμπόριο. Παραγωγή λαδιου (λινόλαδο, μπιζιρόλαδο) για τὸ φαγητὸ ἢ για τῆν κατασκευῆ χρωμάτων. Σπόροι λinaριου για φαρμακευτικούς σκοποὺς (καταπλάσματα).

12. Έπεξεργασία του λιναριού για την παραγωγή κλωστής.

α') Βρέξιμο των στελεχών του λιναριού για τον αποχωρισμό των ίνων και του φλοιού από το ξύλο του βλαστού. Πότε γίνεται και πόσο διαρκεί; Πού και πώς τοποθετούνται τα δεμάτια των λिनοκαλαμιών; (λινοβρόσιν, λινοβροχειό κ.ά.). Π.χ. στη Μάνδρα Ξάνθης «το λινάρι έπρεπε να το βγάλουμε με το χέρι, να κοσκινίσουμε το σπόρο δια να τον βγάλουμε, μετά το έπηγαίνανε εις τη λίμνη μέσα, το εκάμνανε θημωνιά. Έπάνω εις την θημωνιά του λιναριού έβάνανε πέτρες ώστε να μη το σύρη το νερό. Το αφήναμε 15 ή 20 ήμέρες και μετά το έφέρναμε εις το άλώνι» (ΚΛ, χφ. 2392, σ. 449, 1961). Στο Ζιζάνι Πυλίας «το στουμπανιάζουν πρώτα με τον κόπανο και το πηγαίνουν στο ποτάμι και το νερώνουν. Το βάνουν στις λουμπες και το πλακώνουν με πέτρες και το αφίνουν 3-4 ήμέρες. "Αμα είναι ψιλοκάλαμο, θέλει 3-4 ήμέρες» (ΚΛ, χφ. 1378Α, σ. 137). Στην Κρήτη «οί ράπες μένουν στο νερό ακριβώς 9 ήμέρες. Οί ολιγώτερες μέρες δέν είναι αρκετές για να μουσκέψουνε οί ράπες και οί περισσότερες επιφέρουν σάπισμα στη χρήσιμη ύλη των ραπών» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 48, 1970).

β') Μήπως ή σύσταση του νερού επιδρά στην ποιότητα της κλωστής; Σε πολλά μέρη «τα λινοβρόχια τά 'χουνε συνήθως σε παράλια μέρη να 'ναι το νερό τους βλήχα, άλμυρό και γλυκό. Είναι ή φυσικά ή τεχνητά. Πρέπει να μείνη μέσα στο νερό το λινάρι 15-20 μέρες. Να 'ναι όλη μέρα στον ήλιο, το νερό να βράζει, για να συφάη (μισοσαπίση), να μυρίση και λίγο. Έκει βλέπει να γένωνται και χέλια από τη βρώμα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 520, 'Ιθάκη, 1956).

γ') Στοίβιασμα του βρεμένου λιναριού και λιάσιμό του, αφού το βγάλουν από το λινοβρόχι. Δοκιμή για να διαπιστώσουν, αν το λινάρι είναι έτοιμο να βγῆ από το νερό. «Όταν βγάλουν από το λινοβρόχι το λινάρι, το στένουν όρθιο κι άμέσως το βρέχουν με γλυκό νερό. Κι ύστερα τ' αφίνουν μια μέρα στον ήλιο να στεγνώση. Έπειτα τα κάνουν πάλε ξυλοφόρτια και τα φέρνουν στα σπίτια τους. Τα λιάζουνε στους κήπους ξανά, για να ξεραθοῦνε» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 521, 1956).

δ') Κοπάνισμα του ξερού λινοκαλαμιού με κόπανο για δεύτερη φορά. Σε πολλά μέρη ένας εργάτης παίρνει μια δέσμη στελεχών (χειρόβολο) με το άριστερό του χέρι άπλωμένο πάνω σε πλάκα πέτρινη και με το άλλο χέρι κτυπά τα στελέχη επάνω στην πλάκα με ειδικό ξύλινο εργαλειό, τον κόπανο.

ε') Σπάθισμα. Σπάθη (ξυλογαϊδάρα, μάγγανο κ.ά.) (εικ. 212). Περιγραφή και σχεδιαγράμματα. «Άλλοτε κάθε σπίτι είχε δικό του μάγγανο. Το έφκιανε ό μαραγκός, από άγριο ξύλο, μέσα στο χωριό. Τώρα απομένουν λιγοστά» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 522, 1956). Με το σπάθισμα επιτυγχάνεται ό αποχωρισμός των λινόξυλων από τις ίνες; Τρόπος σπαθίσματος. «Από το μάγγανο βγαίνουμε τουφες λινάρι που τις τυλίγουμε και τις βάνουμε στη μπάντα. Η λινάτσα που φεύγει κάτω από τσι τρύπες του μάγγανου είναι άχρηστη... Τσι τουφες τσι φυλάει σε μια κασέλα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 522, 1956).

ς') *Κουτάλισμα* (χ' *λιάρισμα*). Κουταλίδα (λεϊο σίδηρο ή ξύλο ή κοινό κουτάλι ή ένα κομμάτι φλασκή, για να είναι μαλακό και να μη κόβη το λινάρι). Σκοπός του κουτάλισματος (άποχωρισμός των λινόξυλων που έμειναν μετά το σπάθισμα). Τρόπος που γίνεται το κουτάλισμα. «Με το άριστερο χέρι κρατούν το λιάνι πάνω στο γόνατο από τη μιὰ άκρη. Τήν κουταλίδα κρατούν με το δεξιό χέρι και μ' αυτήν πιτακώνουν το λιάνι, τραβώντας το συγχρόνως προς τα όπισω με το άριστερο χέρι, που όπως είπαμε το πιέζουν στο γόνατο» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 48, 1970, Μυρσίνη Σητείας).

13. Προϊόντα του σπαθίσματος και του κουτάλισματος. Τα λινόξυλα χρησιμοποιούνται για προσάναμμα, για ζεστασιά στο κοτέτσι, στη σκεπή για να μην τήν περνά ή βροχή, για γέμισμα στα στρώματα, για στουπιά κ.ά.

14. Βούρτσισμα, για την άφαιρέση των μικρών κομματιών των φλοιών και ύπολειμμάτων των μικρών ίνων. Τρόπος και έργαλεία βουρτσίσματος. Στην περιοχή Κοζάνης π.χ. «με το άριστερο χέρι κρατούν από μιὰ χεριά λιναριού, πάνω στο γόνατο, με το δεξιό δέ το χτενίζουν με ειδική βούρτσα από τρίχες κατά προτίμηση άγριόχοιρου. Το ύποπροϊόν της έργασίας αυτής είναι το στουπί καλύτερης ποιότητας. Το στουπί αυτό λαναρίζεται, κλώθεται και χρησιμοποιείται για την κατασκευή σάκκων για το σάκκισμα και τη μεταφορά γεωργικών προϊόντων» ('Αντ. Δ. Χατζηπαπās, Το λινάρι, 1950, σ. 87). Στη Μυρσίνη Σητείας «μετά το κουτάλισμα το λιάνι σύρνεται στο χτενιά. Είναι περόνες από άτσάλι τοποθετημένες σε ξύλινη βάση. Η νοικοκερά κάθεται σε σκαμνί χαμηλό, έχει μπροστά στα πόδια της το χτενιά και παίρνοντας ένα-ένα λιάνι, το περνά στις περόνες πιέζοντάς το κάπως και έν συνεχεία το χτενίζει τραβώντας το προς το σώμα της. Με το πέραςμα από το χτενιά χωρίζει το σκουλλούδι από τις κορκίδες. Το σκουλλούδι μένει στα χέρια της νοικοκυράς. Είναι ο άθος του λιναριού και κλώθεται στη ρόκα. Κατά την ύφανση χρησιμοποιείται ως στημόνι. Οι κορκίδες πέφτουν κάτω. Είναι δευτέρας ποιότητας και κλώθονται δίχως ρόκα. Κατά το φάσιμο χρησιμοποιούνται ως φάδι» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 48-49, 1970). Στην 'Ιθάκη «τα σκουλλιά αυτά θα τα περάση από το λανάρι να τα ξάνη. Θα ξεχωρίση τότε: α') ή λεκατησιά, δηλ. οι βένες οι μακριές που μένουνε και χρειάζονται για σπάγγο καλής ποιότητας, β') τα κροκίδια ή φάδια που χρησιμοποιούν για χοντρότερο ύφασμα και τσουβάλια και γ') το καλό σκουλλί για πλέξιμο» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 522-23).

15. Γνέσιμο. Ρόκες που χρησιμοποιούνται για κάθε ποιότητα λιναριού. (Στρογγυλή κεφαλόροκα για τη λεκατησιά, ρόκα τρίβλοχη για τα κροκίδια).

16. Τυλιγάδιασμα. Τύλιγμα της κλωστής σε μεγάλους κύκλους (λυσίδια).

17. Βράσιμο. Το τυλιγαδιασμένο λινάρι-κλωστή το βράζουν σε νερό με

στάχτη για να μαλακώσει επί 1 - 1¹/₂ ώρα. Μπουγάδιασμα με σαπουνάδα για να φύγουν οι στάχτες και η άκαθαροσία. «Μετά το κλώσιμο το στημόνι (σκουλλούδι) και το φάδι (κορκίδες) ή με μια λέξη τα όργανα, μουσκεύονται πάλι καλά στο νερό και κυλιούνται μετά σ' ένα κοφίνι και μπουγαδιάζονται δυο φορές. Μετά τη δεύτερη μπουγάδα τα όργανα είναι έτοιμα για φάσιμο» (ΚΛ, χφ. 3506, σ. 49, 1970, Μυρσίνη Σητείας).

18. Προλήψεις και δεισιδαιμονίες σχετικές με το πλύσιμο του λιναριού. Π.χ. η Μεγαλοβδομάδα δεν κάνει να βρῆ το λινάρι κλωσμένο και άπλυτο. Δεν πρέπει να υπάρχει στο λινάρι χολή. Το αντίθετο ήταν άσέβεια προς τον Χριστό.

19. Καλάμισμα, ίδιασμα τῆς κλωστῆς. Ὑφανση. Ἀργαλειὸς ποὺ χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴν ὕφανση τῶν λινῶν ὑφασμάτων, τῶν σάκκων κ.ἄ. Λινοβάμβακα ὑφάσματα (στημόνι ἀπὸ λινάρι καὶ ὑφάδι ἀπὸ βαμβάκι) καὶ τὸ ἀντίστροφο).

20. Λεύκασμα. Περιγραφή. Σὲ πολλὰ μέρη π.χ. τὸ λεύκασμα κάνουν κυρίως τὰ κορίτσια. Τοποθετοῦν τὰ πανιά σὲ ἀραιὴ διάλυση βοδινῆς κοπριάς με νερὸ γιὰ μία νύκτα. Τὴν ἐπομένη τὰ βγάζουν ἀπὸ τὴ διάλυση αὐτὴ καὶ τὰ πλένουν σὲ τρεχούμενο νερὸ καὶ τὰ ἀπλώνουν στὸν ἥλιο νὰ στεγνώσουν. Ἡ ἐργασία αὐτὴ διαρκεῖ περίπου 10 ἡμέρες. Ἀπορρυπαντικὰ τοῦ ἐμπορίου γιὰ τὴν καλύτερη λεύκανση. Ἀπὸ πότε χρησιμοποιοῦνται;

21. Λινὰ ὑφάσματα. Χρησιμοποίησή τους: γιὰ ἐσώρουχα, προσόψια, μαξιλαροθήκες, πετσέτες φαγητοῦ, σεντόνια κ.ἄ.

22. Χρησιμοποίηση τῶν προϊόντων καὶ ὑποπροϊόντων τοῦ λιναριοῦ (κλωστές, ὑφάσματα, λινόξυλα, στουπί, Ἴνες, λιναρόσπορος) γιὰ τὴν κάλυψη τῶν οἰκογενειακῶν ἀναγκῶν τοῦ γεωργοῦ σὲ ἐνδύματα, λάδι κλπ., τὴν ἀνταλλαγὴ με ἄλλα προϊόντα, τὴ διάθεση στὸ ἐμπόριο.

Παραγωγή λαδιοῦ ἀπὸ τὸ λιναρόσπορο.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΑΝΤ. Δ. ΧΑΤΖΗΠΑΠΑΣ, Τὸ κλωστικὸ λινάρι στὸ νομὸ Κοζάνης, περ. Ἀγροτικὸς Ταχυδρόμος, Ἀθῆναι, ἔτ. 35 (1950), σ. 85-89.

ΙΧ. ΡΗΤΙΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

1. Γενικά. Περιοχὲς με κύριο ἐπάγγελμα τὴ ρητινοσυλλογὴ παλαιότερα καὶ σήμερα (π.χ. Μέγαρα, Ἐλευσίνα, Μάνδρα, Βίλια, Ἅγιοι Θεόδωροι, Πε-

ραχώρα, Σαλαμίνα κ.ά.). Ποῦ ἔχει ἐγκαταλειφθῆ σήμερα ἡ συλλογὴ ρετσινιοῦ καὶ γιὰ ποιούς λόγους;

2. Ρετσινιάρηδες. Ἦταν ἄνδρες ἢ καὶ γυναῖκες; Ἐργάζονταν ἀτομικὰ ἢ σὲ ομάδες, «μπουλούκια»; Ἐργάζονταν στὴν περιοχὴ τους μόνο ἢ ταξίδευαν καὶ σὲ ἄλλες πευκόφυτες περιοχές; Ποιὰ ἐποχὴ ξεκινούσαν; Π.χ. «τὰ μπουλούκια τῶν ρητινοσυλλογέων τῆς Μάνδρας ἔχουν φθάσει ἤδη μέχρι τῆς Χαλκιδικῆς. Οἱ πλανόδιοι ρητινοσυλλογεῖς ἔχοντες ἀρχηγὸν τὸν ἐνοικιαστὴν ἐνὸς δάσους, ξεκινοῦν ἀπὸ τὴν Μάνδρα ἀρχὰς Ἀπριλίου, διὰ νὰ εὐρίσκωνται εἰς τὸ δάσος, ποῦ θὰ ἐκμεταλλευθοῦν, πρὶν ἀκόμη ἀρχίσουν οἱ μεγάλες ζέστες» (Κ. Φαλτάιτς, Ἐβδομάς 1 (1927-28), σ. 643).

3. Ἐνοικίαση τῶν δασῶν. Μὲ ποιούς ὄρους γινόταν; Συμφωνία τοῦ ἐνοικιαστῆ μὲ τοὺς ρετσινιάρηδες. Τρόπος πληρωμῆς τους. Δανεισμὸς πρὸς τοὺς ρετσινιάρηδες κατὰ τὴ χειμερινὴ περίοδο. Τρόπος δανεισμοῦ (μὲ τόκο;).

4. Καλλιέργεια τῶν πεύκων. Καθαρισμὸς, καταπολέμηση ἀσθενειῶν κ.ἄ.

5. Ἐργαλεῖα γιὰ τὴν τοποθέτηση τῶν δοχείων στὰ πεῦκα καὶ γιὰ τὴ συγκέντρωση τοῦ ρετσινιοῦ. Δοχεῖα γιὰ τὴ συγκέντρωσή του.

6. Μέθοδοι γιὰ τὴ συγκέντρωση τοῦ ρετσινιοῦ. Λεπτομερὴς περιγραφή. Π.χ. «τὸ μάζεμα τῆς ρετσίνας γίνεται κατὰ καρόκια, κατὰ συστάδας δηλ. δάσους. Κάθε οἰκογένεια ρητινοσυλλογέως ἔχει ὀρισμένα τμήματα δάσους πρὸς ἐκμετάλλευσιν. Καὶ ἐργάζονται ἄνδρες, γυναῖκες καὶ παιδιὰ τῆς οἰκογενείας εἰς τὸ μάζεμα τῆς ρετσίνας» (Κ. Φαλτάιτς, ὁ.π.).

Σὲ ποῖον παραδίδεται τὸ συγκεντρωμένο ρετσίνι; (στὸν ἐνοικιαστή;)
Ποιὸς ἔχει τὴν εὐθύνη τῆς διαθέσεώς του;

7. Ἐγκατάσταση τῶν ρετσινιάρηδων στὸν τόπο ἐργασίας. Δημιουργία καλυβιῶν γιὰ τὴ διαμονὴ τῶν οἰκογενειῶν τους. Ἀπαραίτητος ἐξοπλισμὸς τους. Περιγραφή τῶν καλοκαιρινῶν αὐτῶν κατοικιῶν.

8. Χρήσεις τοῦ ρετσινιοῦ, στὴν οἰνοποιία, στὴν ἰατρικὴ κ.ἄ.

9. Μέθοδοι ἀποστάξεως τοῦ ρετσινιοῦ.

10. Τραγούδια, παραδόσεις, ἀνέκδοτα κ.ἄ. ποὺ ἀναφέρονται στοὺς ρετσινιάρηδες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. ΦΑΛΤΑ-ΓΙΤΣ, Τὰ καλοκαιρινὰ μπουλούκια, περ. Ἐβδομάς 1 (1927-28), σ. 643.
2. ΚΩΝ. ΔΑΜΙΑΝΟΣ, Ρητίνη καὶ παράγωγα, Ἀθήναι 1933.
3. ΜΑΡ. ΜΙΧΑΗΛ-ΔΕΔΕ, Ἀρβανίτικα τραγούδια Βοιωτίας, Ἀττικῆς, Πελοποννήσου κλπ., σειρὰ πρώτη, Ἀθήνα 1978, σ. 47-49.

ς' ΑΛΙΕΙΑ, ΣΠΟΓΓΑΛΙΕΙΑ

I. ΑΛΙΕΙΑ

1. Χρόνος άλιείας. Ποιά έποχή άρχίζει τὸ ψάρεμα τῶν διαφόρων ειδῶν ψαριῶν καὶ πόσο διαρκεῖ; Π.χ. στὴ Σινώπη τοῦ Πόντου «τίς άπόκριες ψάρευαν τὰ καλκάνια... τὸ Μάρτιο ψάρευαν τὰ χαμψιά... τὴν Μ. Σαρακοστὴ ψάρευαν στρεῖδια καὶ χτένια» (ΚΛ, χφ. 1151, σ. 103, 1938), «Σεπτέμβριο μὲ Ὀκτώβριο εἴχαμε τὸ ψάρεμα τῆς παλαμίδας καὶ τῆς λακέρδας» (δ.π., σ. 101). Στὴ λιμνοθάλασσα τοῦ Μεσολογγίου «ἡ άλιεία τῆς μαρίδας άρχίζει τοῦ άγίου Γερασίμου (20 Ὀκτωβρίου) καὶ έξακολουθεῖ μέχρι τοῦ άγίου Νικολάου... μετὰ τὴν έορτὴν τοῦ άγίου άρχίζουν τὰ άπάλια, ἤτοι ἡ έποχὴ τῆς άλιείας τῶν άπομενόnton πρὸς άλιείαν ἰχθύων» (ΚΛ, χφ. 717, σ. 40, 1925). Ὁ χρόνος ψαρέματος έξαρτᾶται ένδεχομένως άπό μεταναστεύσεις (περάσματα) ψαριῶν; Π.χ. πέραςμα ψαριῶν γίνεται στὴ θαλάσσια περιοχή τῆς Σκιαθου καὶ τῆς Σκοπέλου καὶ διαρκεῖ άπό τὸν Ὀκτώβριο μέχρι τὸν Ἰούνιο.

Γίνεται ψάρεμα τὴν ἡμέρα (ἡμεροβόλια) ἢ τὴ νύχτα καὶ ποιῶν ψαριῶν ειδικώτερα;

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸ χρόνο τοῦ ψαρέματος. Παροιμίες καὶ άλλες έκφράσεις. Στὴ Σωζόπολη τὸν Αὔγουστο δὲν ψαρεύουν, έπειδὴ πιστεύουν ὅτι τὰ νερὰ γίνονται ξινὰ καὶ κόβονται τὰ δίχτυα.

Ἐποχὲς πού άπαγορεύεται τὸ ψάρεμα καὶ γιατί; Λόγω άναπαραγωγῆς;

2. Ψαράδες: Ὀνομασίες: α') γενικὰ (ψαράς, άλιάς, γιαλοκόπος κ.ά.), β') άπό τὸ εἶδος τῶν ψαριῶν (χαννάς, χταποδάς, χαννολόγος κ.ά.), γ') άπό τὸ εἶδος τῶν δίχτυῶν (άθιβολιάρης, διχτάς, διχτυάρης, διχτολόγος, τρατάρης, τρατολόγος), δ') άπό τὸ εἶδος τῶν ὀργάνων πού χρησιμοποιοῦνται (καμακάς, καμακιάρης, καμακολόγος κ.ά.), ε') άπό τὸν τρόπο πού γίνεται τὸ ψάρεμα (βιβαράς, κεφαλιώτης, κρεμασιώτης, λακκιώτης, σκάπουλας, γιαλαντζής κ.ά.), ς') διάφορα (βλησιδιάρης, κανονιέρης, μπουρλοτιέρης, φουσεκάς, παραδῶρος κ.ά.).

3. Κοινωνικὴ θέση. Ποιά ἡ κοινωνικὴ θέση τῶν ψαράδων; Σχετικὲς αντίληψεις (παροιμίες καὶ γνώμες). Π.χ. «δυὸ άνθρωποι κ' ένας ψαράς» (ΚΛ, χφ. 2276, σ. 29, Μεγανήσι Λευκάδας, 1958). «Τὸμ ψαρά μὴν κάμης φίλο/τί δαγκώνει σαν τὸ σκύλο» (ΚΛ, χφ. 2268 Γ, σ. 748, Πάτρα, 1958). «Μὴν κάμης φίλο κηπουρό, κουμπάρο μαγκελλάρη/μὴ μπιστευτῆς καὶ τὸν ψαρά, κ' οἱ τρεῖς εἶναι γαιδάροι» (Δ. Λουκάτος, Κεφαλλονίτικα γνωμικά, 1952, σ. 146).

Οί ψαράδες είναι ντόπιοι ή ξένοι; Στη δεύτερη περίπτωση από ποῦ ἔρχονται καὶ πότε; Ἔχουν τίς οἰκογένειές τους μαζί ἢ εἶναι μόνοι; Ἔρχονται σὲ ομάδες ἢ μεμονωμένα; Π.χ. στὴν Πρέσπα ψαρεύουν ψαράδες ἀπὸ τὴ Νιγηρίτα Σερρών, ποὺ ἐπιστρέφουν στὸν τόπο τους τὸ Μάη (Μακεδονικὴ Ζωή, τεύχ. 26, (1968), σ. 32). Νυμφεύονται στὸν τόπο τῆς ἐργασίας τους ἢ ὄχι καὶ γιατί; Μήπως περιφρονοῦνται ἀπὸ τοὺς ἄλλους;

4. Συνεργατικὴ ἀλιεία. Ὑπάρχουν συνεταιρισμοὶ ψαράδων καὶ ἀπὸ πότε; Προσλαμβάνονται οἱ ψαράδες ὡς μόνιμοι ἢ ὄχι; Σὲ ποιὸν ἀνήκε τὸ ἀλιευτικὸ πλοῖο; Ποιὸς ὠριζόταν ὡς κυβερνήτης; Πῶς προμηθεύονταν τὰ εἶδη διατροφῆς τους οἱ ψαράδες; Ποιὰ ἦταν ἡ ἀμοιβή τους; Εἶχαν τὴ δυνατότητα νὰ ἀποκτήσουν καλύτερη μεταχείριση καὶ ἀμοιβή; Πῶς μοιράζονταν τὰ κέρδη; Π.χ. στὴ Σωζόπολη ἔπαιρνε μισὰ τὸ καΐκι, μισὰ τὸ πλήρωμα. Ὁ караβοκύρης περισσότερα μερτικά, οἱ «παλάτζηδες» λιγώτερα καὶ οἱ ναῦτες ἀπὸ ἓνα μερτικὸ (Ἄ. Παρασκευόπουλος, Ψαρικὴ, 1935-36, σ. 69 κέξ.). Στὴν Ἰθάκη «τὴν τράτα τὴν ἔχει συνήθως ἓνας. Οἱ ἄλλοι ποὺ πᾶνε μαζί του δὲν εἶναι μόνιμοι, εἶναι ἐργάτες. Τώρα παρακαλᾶς γιὰ νὰ βρῆς. Ἄλλη φορὰ σὲ παρακαλοῦσανε. Ἐκατεβαίνανε πολλοὶ στὸ γυαλὸ κι ὁ τρατάρης ἀναγκαζότανε νὰ τ' ἀφήσῃ στὴ τύχη. Ὅταν ἦτανε νὰ φύγουνε, αὐτοὶ ἐμένανε. Ἄλλοι ἐπιανόντανε καὶ τσό 'σερνε ἢ θάλασσα. Τοὺς ἔπαιρνε κι αὐτούς. Ἐκεῖ ποὺ ἔπαιρνε ἔξι ἢ βάρκα ἀνεβαίνανε κ' ἐννιά. Αὐτοὶ οἱ παραπανιστοὶ ἦτανε φορέστηδες, δηλ. ἔτσι ἐθελοντές, δὲν τσοῦ πλήρωνε. Καμμιά φορὰ οὔτε καὶ στοὺς ἄλλους ἐργάτες ἐπλήρωνε φράγκο. Τὸ μόνο ποὺ ἦτανε ὑποχρεωμένος νὰν τσοῦ δώσῃ ψωμὶ κρίθινο καὶ κανὰ δυὸ λίτρες ψάρι, ἂν ἔβγανε. Ἐπαρακαλοῦσανε κιόλας: «πάρε με, καπετὰ Γιώργη»... (τσοῦ λέανε καὶ μπουρανέλλους, κάπως περιφρονητικὰ ὄλους αὐτούς). Ὑστερα ἐκαλυτερέψανε τὰ πράματα κ' οἱ ἀργάτες ἐπαίρνανε μισὸ μερδικό. Ἄλλὰ εἶχε τρατάρηδες, ποὺ εἶχανε καὶ μπακάλικο καὶ χασάπικο. Ὅ,τι σόδινανε, τὸ παίρνανε πίσω... Ὁ τρατάρης ἐκαθότουνε ἐδεκεῖ στὸ τιμόνι κ' ἐτράβαε ὅπου ἤθελε, χωρὶς νὰ δίνῃ λογαριασμό. Ὁ ἀργάτης δὲ μπορούσε νὰ ρωτήσῃ ποῦ πᾶς» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 319-320, Ἰθάκη, 1956).

Παροιμίες, παροιμιώδεις ἐκφράσεις καὶ τραγοῦδια, ποὺ ἀναφέρονται σὲ περιπτώσεις κακομεταχειρίσεως τῶν ψαράδων ἀπὸ τοὺς πλοιοκτῆτες.

5. Ἀλληλοβοήθεια. Ἔθιμα ἀλληλοβοήθειας μεταξὺ τῶν ψαράδων (περιπτώσεις π. χ. ἀπώλειας τοῦ σκάφους ἐνὸς ψαρᾶ ἀπὸ τρικυμία ἢ ἄλλες αἰτίες).

6. Ὀργανα ἀλιείας (ἀροαμέντα, προσαμέντα, ἀρομάτωμα, σίδερα, τζένια κ.ἄ.). Περιγραφή.

α') Ἄγκίστρι. Ὀνομασίες (ἀγκίνι, ἄγκιστρας, ἀγκρίφι, ἄπρι, φλουφάρι, κατσούνη, μνιάς κ.ἄ.) (εἰκ. 213). Μεγέθη ἀγκιστριῶν καὶ εἶδη ψαριῶν ποὺ ψαρεύονται μὲ κάθε μέγεθος (περκόχαννα, λιθρίνια, συναγρίδες κ.ἄ.). Ἀπὸ ποῦ προμηθεύονται τὰ ἀγκίστρια;

Τρόποι αλιείας με άγκιστρι:

1. **Με καλαμίδι.** Μήκος του καλαμιού και του νήματος. 'Από τί είναι κατασκευασμένο το νήμα; (από μετάξι, από νάυλον). 'Αριθμός άγκιστριών που χρησιμοποιούνται.

Είδη δολωμάτων (κομμάτι σουπιᾶς, πεταλίδες, γαρίδες, σκαρόχορτο κ.ἄ.).

'Ο τρόπος ψαρέματος από την άκτή είναι μόνο έρασιτεχνικός; Είδη ψαριών που ψαρεύονται.

2. **Με πεταχτάρι** (είχ. 214). 'Από τί αποτελείται; (από νήμα, άγκιστρι, φελλό και βαρίδι;) Πόσα άγκιστρια χρησιμοποιούνται; (δύο, τρία;) 'Από πού ρίχνεται το πεταχτάρι; (από την άκτή, από τη βάρκα;) Δολώματα. Είδη ψαριών που ψαρεύονται.

3. **Με συρτή** (είχ. 215). 'Από τί αποτελείται; (από νήμα, φελλό και βαρίδι και ένα άγκιστρι;) 'Από πού ρίχνεται; (από την άκτή, από τη βάρκα;) Δολώματα (ψεύτικο ψάρι από μέταλλο;). Ψάρια που ψαρεύονται.

4. **Με καθετή.** 'Από τί αποτελείται; (από νήμα, βαρίδι, φελλό και άγκιστρια;) (βλ. είχ. 216). Πόσα άγκιστρια χρησιμοποιούνται και πώς είναι στερεωμένα στο νήμα; Τί δολώματα χρησιμοποιούνται; (γαρίδα, πεταλίδα, ψάρι;) 'Από πού ρίχνεται; Τί ψάρια ψαρεύονται;

5. **Με παραγάδι.** 'Από τί αποτελείται; (από τον «τόνον» (χοντρή κλωστή μεγάλου μήκους, 300 όργυιές περίπου), που κατά διαστήματα 2 έως 4 όργυιών έχει τα «παράμελα» (λεπτότερο σπάγγο μήκους 1 όργυιᾶς περίπου) στο άκρο των οποίων προσδένονται τα άγκιστρια). Δόλωμα (μικρά ψάρια, τεμάχια χταποδιού ή καλαμαριού). Πώς γίνεται το «καλάρισμα» του παραγαδιού; Π.χ. στη Μήλο «προσέδεναν την καλούμαν (σπάγγον) εις το φλασκι (κολοκύνθη). Το μήκος τῆς καλούμας ἦτο ὅσον και το βάθος τῆς θαλάσσης. Εἰς το ἄλλο ἄκρον τῆς καλούμας ἐδένετο το μαζάρι (πέτρα σφαιρικοῦ περιπου σχήματος, ἢ σιδηροῦν ἀντικείμενον), καθὼς και ἡ ἀρχή του παραγαδιού. 'Εάν το ψάρεμα ἐγένετο τὴν νύκτα, παρά το φλασκι ἐδένετο και κουντουιέρα (πίναξ ξύλινος φέρων ὑπὲρ αὐτὸν δύο τόξα σταυρωτά με κουδουνάκι, για να βρίσκουν το παραγάδι)». Χρόνος που συνήθως ρίχνεται το παραγάδι. Πότε ανασύρεται; Τί είδους ψάρια ψαρεύονται;

β') **'Αγκιστροκάτσουνας.** Σχήμα και χρήση του. Π.χ. στην Κάρπαθο «δι' αὐτοῦ ἀνασύρουν τὴν ἀγκιστρομένην σμύρναν» (ΚΛ, χφ. 227, σ. 28, 1892).

γ') **'Απόχη.** 'Ονόματα (απόχα, γαριδολόγος, λάζαρος, πέντουλας, πρόβλιακας, ἀσπάγη, ἀσπάχτης κ.ἄ.) (είχ. 217, 218). 'Από τί αποτελείται; (από δίχτυ προσαρμοσμένο σε ξύλο;) Τί ψαρεύονται με την απόχη; (μικρά ψάρια, γαρίδες, ἀθερίνα για δολώματα;) Είναι απαραίτητο έργαλειό του ψαρά;

δ') **Βολαχτήρα** (βολατήρι, βλαχτούρα, βολαντήρα, βολοκτήρα, κοπανέλλι κ.ἄ.) (βλ. είχ. 219). Σε τί χρησιμοποιεῖται; (για τον έκφοβισμό των ψαριών;) Τί είναι το βόλασμα; Πώς γίνεται και πότε;

ε') Γυαλι (είκ. 220).

ς') Δίχτυ (άθερνιά, άθίβολο, άπλάδι, γοπόδιχτο, καρτέρι, άφρόδιχτο, βαλκός, βουλιά, γριπος, δίφανο, εϋδοος, καβουρόδιχτο, καλαμωτή, πήρα, παδιά, καρμάκι, καρπουλόγ', μανός, μπαρμπουνόδιχτο, μπραγάνι, δθονας, πλεμάτι, σαρδούνια, σκουρτσίνα, σκυλοδίχτυα, σταφνοκάρι, ταλιάνι, τράτα κ.ά.).

1. Μέρη του δίχτυου (γαστέρα, καζίλι, κατάκωλο, κούνη -ια, ποτζόλια, πόστα, παννί, κουρά, μάτι, μπουκος κ.ά.).

Είδη δίχτυων (βλ. είκ. 221, 222): άπλά, μεσιανά, μανωμένα, μάνσες, γοπόδιχτα κλαμπανόδιχτα, παλαμόδιχτα κ.ά.

2. Κατασκευή δίχτυων. Ποιοι τὰ κατασκεύαζαν και με τί υλικά; Έργαλειά (σαίτα, μόδουλο κ.ά.) (είκ. 223). Στην Ίθάκη αείχανε ένα ξύλινο μόδουλο που έμετρούσανε τὰ μάτια... Τὰ φκιάνανε τεχνίτρες γυναίκες από την Πρέβεζα ή τὸ Θιάκι. Έπλέκανε (έπλέκανε) και οί άντρες. Τους σπάους τους παίρνανε από τὰ έργοστάσια. Κατὰ τὸ μάτι του δίχτυου τὸ δίχτυ εἶναι φανὸ ή πυκνὸ. Τὰ άπάνου σκoiνιά του δίχτυου λεγόντανε καλαμένκα. Παλαιότερα ήτανε ντόπια, από τραύμαλλα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 312, 1956). Στην περιοχή Βουρλών Μ. Άσίας τὸ δίχτυ πλέκονταν ή με «μίτον» (βαμβακερὸ σπάγγο) ή με σπάγγο ή με μανὸ (πολὺ ψιλὸ σπάγγο) ή με μετάξι... χρησιμοποιεἶται πρὸς πλοκήν ὁ μόδουλος... και ή σαίτα. Τὸ έπάνω πλαίσιον του δικτύου... πλέκεται με κατσικότριχα» (ΚΛ, χφ. 776, σ. 3, 1921). Σήμερα από ποῦ αγοράζουν τὰ δίχτυα; "Όπου δέν υπήρχαν παλαιότερα χειροποίητα δίχτυα από ποῦ τὰ έφερναν; Πόσο στοίχιζαν περίπου; Ποιοι εἶχαν δικὰ τους δίχτυα;

3. Βαφή τῶν δίχτυων. Στην Ίθάκη «για νὰ βάψουμε τὰ δίχτυα αγοράζουμε πεῦκο ή σὲ κομμάτια ξύλο ανάλεστο ή σκόνη. Για νὰ τόνε χρησιμοποιήσουμε, βάνουμε σ' ένα ντενεκὲ νερὸ 4 λίτρες. Τόνε βράζουμε... Παίρνουν τὰ δίχτυα και τὰ ρίχνουν μέσα στὸ καζάνι ή σὲ μιὰ σκάφη. Βάφουν άλαφρὰ τὰ δίχτυα και βαριὰ τήν τράτα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 322, 1956). Γιατί τὰ βάφουν; («Τὸ βάψιμο εἶναι για τή λίγδα, νὰ μη πιάνουνε τὰ δίχτυα. Ξυλιάζει ὁ σπάος του δίχτυου και πέφτει ή λίγδα»). Μετὰ τὸ βάψιμο τὰ δίχτυα χρησιμοποιοῦνται άμέσως ή άφίνονται νὰ στεγνώσουν;

4. Συντήρηση τῶν δίχτυων. Άπλώνονται μετὰ τή χρησιμοποίησή τους και γιατί; Στην Ίθάκη «τὸ καλοκαίρι άπλώνουμε τὰ δίχτυα κάθε μέρα, γιατί έχει λάσπη ή θάλασσα κι ανάβουνε κι από τή ζέστη τὰ δίχτυα. Άπό τή ζέστη πιάνει λίγδα ή θάλασσα... Τήν πιάνουν τὰ θύμια (φύκια). Τὸν χειμῶνα ὅμως μποροῦν νὰ μείνουν στη βάρκα ανάπλωτα και 3 μῆνες. Τὸ κρῦο δέν τὰ σέπει κ' ή θάλασσα τότες δέν έχει λάσπη» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 316, 1956). Ποῦ γίνεται τὸ άπλωμα του δίχτυου; (έπάνω στίς «γάβριες» (διχάλια) στην παραλία, στὰ άλμπουρα τῆς βάρκας;). Πῶς μαζεῦουν τὰ δίχτυα; Προσέχουν νὰ βρίσκονται σὲ μιὰ σειρά οί φελλοι και σὲ άλλη τὰ βαρίδια; Στην Ίθάκη (δ.π., σ. 316)

«ὕστερ' ἀπὸ τὸ ἄπλωμα, πρέπει νὰ μαζώξουμε «νετταριστὰ» τὰ δίχτυα (ξεμπερδεμένα), μὲ τὰ φελλὰ ἀπάνου καὶ τὰ βολύμια κάτου, νὰ ἔναι ἔτοιμα γιὰ τὸ καλάρισμα. Τὰ νεττάρουμε ἀπάνου σ' ἓνα σκουτὶ (τὰ κάνουμε κυκλικὸ σωρὸ)». Τί προξενεῖ φθορὰ στὰ δίχτυα; Τὰ φύκια, οἱ ζόχοι, οἱ βράχοι τῆς θάλασσας, τὰ ψάρια (ἢ σμέρνα, ἢ φώκια, τὸ δελφίνι, ὁ κάβουρας κ.ἄ.); Πῶς μπορεῖ νὰ προλάβῃ ἢ νὰ σταματήσῃ τὴν καταστροφὴ ὁ ψαράς; Π.χ. «τὸ μόνο πού μπορεῖς νὰ κάμῃς εἶναι νὰ τρέξῃς νὰ σ' κώσης τὸ δίχτυ, νὰ μὴ σοῦ κάμῃ μεγαλύτερη ζημιὰ» (δ.π., σ. 316). Ἐπιδιόρθωση τῶν διχτυῶν. Ποιοὶ τὰ ἐπιδιορθώνουν; Ἐργαλεῖα γιὰ τὴν ἐπιδιόρθωση.

5. **Ρίξιμο τῶν διχτυῶν στὴ θάλασσα.** Ποιὰ ὥρα ρίχνουν τὰ δίχτυα στὴ θάλασσα καὶ γιατί; (μετὰ τὴ δύση τοῦ ἡλίου; Ὅταν τὸ ψάρεμα γίνεται «ἀπὸ βολῆς»;) Ὅστερα ἀπὸ πόσο περίπου χρόνο ἀνασύρουν τὰ δίχτυα; Ὅταν τὸ ψάρεμα γίνεται «ἀπὸ στατοῦ»; Πόσο ἀφίνουν οἱ ψαράδες τὰ δίχτυα στὴ θάλασσα; (τὰ ἀνασύρουν τὴν ἐπομένη;) Πῶς ἐντοπίζουν τὰ δίχτυα, ὅταν εἶναι «φουσκοθαλασσιά»; (μὲ σημαδούρα, καμπανάκι, φανάρι;) Πότε καὶ πῶς ἀνασύρονται συνήθως τὰ δίχτυα (μεσάνυχτα); (εἰκ. 224, 225). Τρόποι γιὰ τὴν προφύλαξη τῶν ψαράδων, ὅταν ἀνασύρουνται τὰ δίχτυα. Μήπως ὑπάρχουν ψάρια πού ἔχουν φαρμακερὰ φτερά, δράκαινες, σκορπίνες, σμέρνες κ.ἄ.;

6. Κυριώτεροι τρόποι ψαρέματος μὲ δίχτυα:

α') **Μὲ ἀφρόδιχτο** (χονδρὸ, μονό;). Εἶδη ἀλιευμάτων (γόπες, σαρδέλλες, παλαμίδες, ρίκια, σαφρίδια κ.ἄ.). Ποῦ ρίχνεται; (στὰ ρηχά;) Ρίχνεται ἀπὸ βάρκα ἢ ἀπὸ τὴν παραλία;

β') **Μὲ τράτα.** Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; (ἀπὸ τὴ μάτσα (τὸ ξύλο πάνω στὸ ὁποῖο χτίζεται ἡ τράτα), τὸν γριῖπο (πού εἶναι δεμένος στὴ μάτσα), τὰ μάτια, τὴν τενέα (πλατεῖα ζώνη διχτυοῦ κάτω ἀπὸ τὸν σάκκο), τὴν μπαίνα (φελλὸς μεγάλος ἐπάνω στὴν τενέα), τὰ κούνια (δύο φελλοὶ στρογγυλοὶ στὶς δύο γωνιές τοῦ σάκκου). Πῶς λέγονται τὰ διάφορα μέρη τῆς τράτας ἀνάλογα μὲ τὸ μέγεθος τῶν ἀνοιγμάτων (ματιῶν) (κιάρρα, κόντρα-κιάρρα, ριγιάλια, ριγανέλα (120 χιλιοστ.), γόλες, κατσαρέτο, κακουβέλλια (11-12 χιλ.), σάκκος 11-12 χιλ.), τσετάλια (8 χιλ.) (εἰκ. 222).

Πῶς γίνεται τὸ καλάρισμα τῆς τράτας; (περιγραφή).

Ἐπάρχουν ὀρισμένα μέρη στὴν παραλία ὅπου γίνεται τὸ καλάρισμα καὶ γιατί; Στὴν Ἰθάκη «ἡ κάθε καλάδα ἔχει τὸ σημάδι τῆς. Ἄν κάμῃς λάθος δεξιὰ ἢ ἀριστερὰ ἢ στὸ βάθος, θὰ ἔχῃς ζημιὰ. Θὰ σοῦ σκιστῇ ἡ τράτα. Θὰ ντέσῃ σ' τοὶ πάντες (πλευρὰ) ἢ στὸ σάκκο καὶ θὰ πάθῃ. Ἡ μπορεῖ νὰ τὴν παρασύρουν τὰ ρεύματα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 316, 1956). Πῶς γίνεται τὸ «τράβηγμα» τῆς βάρκας; (περιγραφή). Πῶς συντονίζουν τὴν προσπάθειά τους οἱ ψαράδες; Τοποθετοῦνται γιὰ τὸν σκοπὸ αὐτὸ σὲ δύο σειρές; Ἐπιφωνήματα, τραγούδια καὶ ρυθμικὲς κινήσεις κατὰ τὴν ἐργασία τοῦ τραβήγματος τῆς τράτας. (Ἡ τράτα μας ἢ κουρελοῦ/σήμερα δῶ αὔριο ἀλλοῦ κ.ἄ.).

γ') **Μέ άνεμότρατα.** Σέ τί διαφέρει άπό τήν άπλή τράτα; (τή σέρνουν καΐκια μέ μηχανή, πού μαζεύει τά δίχτυα;) Ψαρεύει σέ άνοικτές θαλάσσεσ; Συνεταιρίζονται δύο ή περισσότερα πλοιάρια;

δ') **Μέ γρι-γρι.** Γίνεται τό ψάρεμα και τήν ήμέρα και τή νύχτα; Πώς γίνεται τό νυχτερινό ψάρεμα; (μέ λάμπες, μέ πυροφάνι;) Χρησιμοποιεΐται τράτα; Άριθμόσ βαρκών.

ε') **Μέ πεζόβολο.** Σχήμα του δίχτυου (στρογγυλό). Που τοποθετοΐνται τά βαρίδια και οί φελλοί; Τρόπος χρησιμοποιήσεωσ (βλ. και εικ. 226, 227). Π.χ. στήν έπκρχία Έρμιονίδασ «τό ρίχνουν στα ρηχά νερά... Άπλώνει σα φουσανέλλα και κατόπιν τό μαζεύουν. Μέ αυτό πιάνουν συνήθωσ κεφαλόπουλα» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 196, 1956).

ζ') **Καμάκι** (κόκα, χέρα, χελοκάμακο, φαροκάμακο, τρικράνι, διγόφι κ.ά.). Εΐδη καμακιου. Χρήσεισ.

η') **Κιοϋρτοσ** (καρτάλι, γιορτάρι, κύρτοσ, κέρτοσ κ.ά.) (εικ. 228). Άπό τί άποτελεΐται; (είναι είδοσ κοφινίου, μέ στενότερον στόμιον, κατεσκευασμένο από καλάμια και σύρμα. Τό σύρμα είναι γύρω εις τό στόμιον και πρόσ τά έσω σχηματίζει αιχμάσ. Μέσα εις τό κοφίνι είναι ένα δίχτυ μέ δολώματα (ρέγγεσ ή βακαλάο πολτοποιημένο) και μία πέτρα για να βουλιάη» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 196, 1956). Σέ ποιά νερά ψαρεύουν μέ κιοϋρτο; Τί ψάρια ψαρεύουν; (κεφάλουσ;)

θ') **Φλασκι** (άνεμούρι, καλάρια, κολόκα, χαλατούρι κ.ά.). Σέ τί χρησιμοποιεΐται; (ώσ σημάδι για τά δίχτυα;)

ι') **Μπράγκα** (άγγολόγι, άχιολόγοσ, έγγινας, πιολόγοσ κ.ά.). Σέ τί χρησιμοποιεΐται; (για τήν άπόσπαση των έχίνων και των όστρακοειδών;) Σχήμα.

ια') **Ξυλοσουπιά** (σουπιά ξύλινη μέ μικρούσ καθρέπτεσ). Ποιόσ τήν κατασκευάζει; (ό ψαράσ, βρίσκεται στο έμπόριο;) Πώς χρησιμοποιεΐται; Π.χ. στήν Κύμη τή ρίχνουν στή θάλασσα μέ νήμα και άλλοσ κρατεΐ άπόχη και πιάνει τήν σουπιά πού τήν πλησιάζει.

ιβ') **Πυροφάνι** (πυριά, περιφάνα, πριαφάγκλο, φακόσ κ.ά.). Φωτιστική ύλη (δαδί, άσετυλίνη, πετρέλαιο κ.ά.). Που τοποθετεΐται; Πώς γίνεται τό ψάρεμα;

ιγ') **Σαλαγγιά** (σαλαχιά, σαλατζά, χταποδολόγοσ κ.ά.). Άπό τί άποτελεΐται; (άπό ένα κομμάτι ξύλο, όπου δένουν τό άρμίδι μέ 3-4 ή και περισσότερα άγκίστρια). Για ποιό είδοσ ψαριών χρησιμοποιεΐται; (για τό ψάρεμα του χταποδιοΐ κ.ά.). Πώς ρίχεται στή θάλασσα; (τή ρίχνουν σέ μέρη όπου είναι τρυπωμένα χταπόδια ή άλλα μαλάκια, πού τά έχουν έπισημάνει μέ τό γυαλί).

ιδ') **Σχοινιά** (γιαμάλια, γούμενα, γριπόβολοσ, λυτάρι, καζίλι, καλούμα, καμάρι, μανόσ, μίτοσ, παράμαλλο, σάγουλα, κτάρι, τσουδι, τσουχτι, χαλάστ' κ.ά.). Εΐδη σχοινιων και χρήση.

ιε') **Διάφορα βοηθητικά ή άλλα εργαλεία** (κοντραπετσάλι, κουλούρα, κου-

κάρι, φλόκος, φουρνέλλια, ρουκάνια, μαγκλαβάρης, μαχαίρι, μολυβήθρα, ἀριμίδι, μεσσινέζα, πεταχτάρι, συρταρόλι, σταλίκι, φελλοί, φουρκάδα, κασσορέτο κ.ά.). Περιγραφή και χρήση.

7. **Άλιευτικά σκάφη.** Τί πλοιάρια υπήρχαν παλαιότερα για την άλιεια; Ποῦ κατασκευάζονταν; Π.χ. «τὰ λεμβουργεῖα τῆς Ὑδρας, μετὴ μακριὰ τους παράδοση, εἶχαν εἰδικευτῆ στὴν κατασκευὴ τῶν μικρῶν, εὐκίνητων, λέμβων, ποὺ τὸ μῆκος τους ἦταν 12-17 ἀγγλικά ποδάρια, μετὰ 4 συνήθως κουπιὰ καὶ μικρὸ τρίγωνο πανὶ (λατίνι)». (Τ. Ζάππας, Ἄλιευτικὸ χρονικὸ, 1968, σ. 19). Ὄνομαστοὶ караβομαραγκοί.

8. **Ψάρεμα σὲ λίμνες, ποταμούς, βαλτώδη μέρη κ.ά.** Τρόποι ψαρέματος: Μὲ τὰ χέρια; Π.χ. στὸ Αἰτωλικὸ παλαιότερα γιὰ τὸ ψάρεμα τῆς μαρίδας «ἐλάμβανον σχοινίον χονδρὸν ἀπὸ βοῦρλον καὶ μεταβαίνοντες εἰς μέρος τῆς ὄχθης ὅπου ὑπέθετον ὅτι ἔζων μαρίδες ἐκάνανε βίλο, ἤτοι ἐβύθιζον τὸ σχοινίον εἰς τὴν λίμνην σχηματίζοντες δι' αὐτοῦ ὀλίγον ὀλίγον ὑπεράνω τοῦ πυθμένος ἡμικύκλιον, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ἐκλείοντο αἱ μαρίδες. Εἶναι δὲ αὗται κατὰ τὰς διηγήσεις τῶν ἀλιέων ψάρια δειλότατα, ὥστε δὲν ἐτόλμων νὰ ὑπερβοῦν τὸ σχοινίον. Τότε δύται ἐπιδέξιοι βυθιζόμενοι εἰς τὸ ὕδωρ συνελάμβανον αὐτὰς διὰ τῶν χειρῶν, καθ' ὃν χρόνον ἐκρύπτοντο ὑπὸ τοὺς βράχους τῆς ὄχθης» (ΚΛ, χφ. 717, σ. 53, 1925). Στὸ Σούλι «κάποτε πιάνουν καὶ μετὰ τὰ χέρια μόνον τὰ ψάρια μέσα στὸ ποτάμι... Ἔτσι βγάνουν ψάρια ὅσα τὰ πιτύχουν στὶς τρύπες κάτω ἀπὸ πέτρες ἢ ἀπὸ ρίζες» (ΚΛ, χφ. 976, σ. 722, 1933). Μὲ ὄβαρα «στὸ γυαλὸ-ὄβαρα» (ΚΛ, χφ. 3007, σ. 34, περ. Ἄν. Ξηροβουνίου Ἡπείρου, 1966), μετὰ διάφορα φράγματα (καλαμωτὴ (εἰκ. 229), γυροβολίδι, βιβάρι (εἰκ. 230), τζένιο (εἰκ. 231, 232, 233 κ.ά.), μετὰ ἀπαγορευμένα μέσα (χρήση δυναμίτιδας, φλόμου, γαλατσίδας κ.ά.). Ἐργαλεῖα (καμάκι κ.ά.) (εἰκ. 234).

9. **Πώληση τῶν ἀλιευμάτων.** Ὑπῆρχαν μόνιμα ἰχθυοπωλεῖα; Πῶς διέθεταν οἱ ψαράδες τὰ ψάρια; Στὴν Ἰθάκη «τότε δὲν ἦτανε μανάβηδες νὰ πουλᾶνε τὰ ψάρια. Ἐγυρίζανε οἱ ἐργάτες, ξενυχτισμένοι ὅπως ἦτανε καὶ τὰ πουλούσανε: — Ψάρι, ψάρι! Κι ἔπρεπε νὰ γυρίζῃ ὅλη μέρα γιὰ νὰ τὰ πουλήσῃ. Ὁ χωριάτης τότε οὔτε μαρίδα δὲν ἀγόραζε. Τὸ πολὺ πολὺ καλογρίτσα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 320, 1956). Πῶς διατηροῦνταν τὸ καλοκαίρι τὰ ψάρια φρέσκα; Στὴν Εὐβοία «...μάζευαν τὰ ἀλιεύματα... τὰ βάζανε στὶς κασέλες καὶ τὰ χιόνιζαν» (Τ. Ζάππας, Ἄλιευτικὸ χρονικὸ, 1968, σ. 66). Πλανόδιοι ἰχθυοπῶλες (στὴν Κρήτη γύριζαν στὰ χωριὰ φορτωμένοι τὰ ψάρια σὲ κουφίνι ἢ σὲ γαϊδούρια). Ὑπῆρχαν ψαράδες-πωλητὲς ἐξ ἐπαγγέλματος;

Πῶς γινόταν ἡ μεταφορὰ τῶν ἀλιευμάτων ἀπὸ τὴν παραλία στὰ ἀστικά κέντρα; Π.χ. «εἰς τὴν Ραφήνα... μοναδικὰ μεταφορικὰ μέσα ἦταν οἱ δίτροχες μόνιπες σοῦστες ποὺ κουβαλοῦσαν πάγο καὶ ψάρια. Οἱ σοῦστες αὐτές, φορτωμένες τ' ἀλιεύματα, τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ καλοκαίρι μετὰ ζέστη, σταμάταγαν στὴν

Παλλήνη κι άλλαζαν άλογα. "Όταν τὰ ψάρια ἦταν λιγοστὰ κι ἡ σούστα ἦταν άσύμφορη, τὰ βάζανε σὲ πανέρια καὶ τὰ φόρτωναν σὲ μουλάρια — σὲ δυὸ τρία διαδοχικὰ ἐπίπεδα — καὶ τὰ πήγαιναν στὸ Γέρακκα, γιὰ νὰ τὰ φορτώσουνε στὸ πρωινὸ τραῖνο ποὺ ἐρχόταν ἀπὸ τὸ Λαύριο. Κάποτε τὰ πήγαιναν καὶ ὡς τὴν Ἄθῆνα μὲ τὸ μουλάρι!» (Τ. Ζάππας, Ἄλιευτικὸ χρονικὸ, 1968, σ. 71). Διάθεση τῶν ψαριῶν σὲ ἐβδομαδιαῖες ἀγορές.

Διηγήσεις, παροιμίες καὶ παροιμιώδεις φράσεις σχετικὲς μὲ τὴ μεταφορὰ καὶ τὴ συντήρηση τῶν ψαριῶν.

10. Συντήρηση (πάστωμα) τῶν ψαριῶν. Ποιὰ ἀλιεύματα πάστωναν; (τοὺς βακαλάους, τὶς ρέγγες, τὰ χταπόδια, τὶς παλαμίδες κ.ἄ.). Τὰ πάστωναν πάντοτε ἢ ὅταν ὑπῆρχαν μεγάλες ποσότητες;

Τρόπος παστώματος. "Εβγαζαν τὰ ἐντόσθια καὶ τὰ σπάργανα καὶ τὰ ἀλάτιζαν μὲ χοντρὸ ἀλάτι; Τὰ κάπνιζαν στὸ τζάκι; Τὰ ξήραιναν στὸν ἥλιο; «Τὰ χταπόδια — ὅσα κι ἂν ἦταν — ἀρχινᾶνε νὰ τὰ κοπανᾶνε στὴν πέτρα, ἀφαιρώντας πρωτύτερα τὰ μελάνια καὶ τ' ἀβγοτάραχα, τὰ παρουλίζουν (τρίβουν), σκίζουν τὶς κουκουῖλες κι ὕστερα τ' ἀπλώνουν στὰ κοντάρια καὶ στὶς ἀντένες τῆς βάρκας νὰ στεγνώσουν... Τὰ χταπόδια θὰ τὰ γύριζαν ἀπὸ τὶς δυὸ μεριὲς κάθε τόσο ὅσο νὰ ξεραθοῦν στὸν ἥλιο καὶ τὸν ἀγέρα, νὰ γίνουν λιαστά. Αὐτὸ θὰ κρατοῦσε 5-6 μέρες» (Τ. Ζάππας, Ἄλιευτικὸ χρονικὸ, 1968, σ. 51).

Συσκευασία. Στὴν Εὐβοία τὰ χταπόδια, ποὺ εἶχαν «λιαστῆ», «...τὰ βάζανε χάμου, θὰ τὰ πλέκανε πλοκάμι μὲ πλοκάμι, θὰ τὰ πάταγαν σφιχτά, καὶ θὰ τὰ κάνανε μάτσα στρογγυλά, θὰ τὰ κάρφωναν κατόπιν μὲ παλούκια, καμωμένα ἀπὸ βέργες σκοίνου."Όσο πιὸ χοντρά ἦτανε τοῦτα τὰ παλούκια, τόσο τὸ καλύτερο, γιὰτὶ ἔτσι ἀβγάτιζε τὸ βάρος!» (Τ. Ζάππας, Ἄλιευτικὸ χρονικὸ, 1968, σ. 51).

11. Οἰκισμοὶ ψαράδων. Παραθαλάσσια χωριὰ ποὺ οἱ κάτοικοί τους ἀσχολοῦνται μὲ τὴν ἀλιεία (ψαροχώρια, ψαρόσπιτα κ.ἄ.) (εἰκ. 235). Πότε κτίσθηκαν; Ποιοὶ τὰ ἔκτισαν; (ντόπιοι ψαράδες ἢ ξένοι;) Ἐκλογή τοῦ χώρου (βρίσκονται σὲ ὑψηλὸν μέρος κλπ.).

Κατοικίες. Ὑλικὰ κατασκευῆς, διαρρύθμιση καὶ λειτουργικότητα τῶν χώρων τους. Δρόμοι. Τρόπος ζωῆς τῶν κατοίκων. Κοινότητες. Σχολεῖο. Ὑπάρχουν οἰκισμοὶ ψαράδων μακριὰ ἀπὸ τὰ χωριά; Γιὰτὶ κτίσθηκαν; Γιὰ νὰ μένουν οἱ ψαράδες τοὺς μῆνες τοῦ ψαρέματος; Ὑλικὰ κατασκευῆς τῶν καταλυμάτων τῶν ψαράδων (καλάμια, φύλλα πλατάνων, λυγαριῶν, ψάθα κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ διαρρύθμιση τοῦ χώρου. Στὶς πρόχειρες αὐτὲς καλύβες μένουν καὶ οἱ οἰκογένειες τῶν ψαράδων ἢ μόνοι τους; Πόσο χρόνο μένουν σ' αὐτές; Ἐπιπλα καὶ σκευὴ ἀπαραίτητα γιὰ τὴν παραμονὴ καὶ διατροφή τους καὶ γιὰ τὴν ἐργασία τους. Καταφύγια τῶν ψαράδων σὲ περιπτώσεις τρικυμίας (ἐξωκκλήσια, σπηλιὲς κ.ἄ.). Ὑπῆρχαν ἀλιευτικὰ κέντρα, ὅπου συγκεντρώνονταν οἱ ψαράδες μιᾶς περιοχῆς; Π.χ. «οἱ Πεταλιοί, μὲ τὸ μοναδικὸ μαγαζί... ἦταν ἐκεῖνα τὰ χρόνια

τὸ πιὸ τρανὸ ἀλιευτικὸ κέντρο τῆς νότιας Εὐβοίας. Ἔσφυζε ἀπὸ ψαράδικη ζωὴ, πρὸ πάντων μὲ τοὺς βοριάδες... Καπεταναῖοι καὶ τσοῦρμα, πάνου-κάτου τρακόσιοι νομάτοι, θὰ τρέχανε στὸ μαγαζὶ πού δὲν προλάβαινε νὰ ξεφουρνίζη φωμὶ καὶ νὰ σερβίρη κρασί» (Τ. Ζάππας, Ἐπιχειρηματικὸ χρονικόν, 1968, σ. 67).

12. Τρόπος ζωῆς τῶν ψαράδων. Τὴν ἐποχὴ τοῦ ψαρέματος παραμένει ὁ ψαράς στὸν τόπο τῆς δουλειᾶς του ἢ ὄχι; Θεωρεῖ τὴν ἐργασία του σκληρῆ; Προτρέπει τὰ παιδιὰ του νὰ ἀκολουθήσουν τὸ ἐπάγγελμα του ἢ τὰ ἀποτρέπει καὶ γιατί; Σχετικὲς ἐκφράσεις. Ποιὰ ἡ γνώμη τῶν ἄλλων γιὰ τοὺς ψαράδες ὡς οἰκογενειάρχες; Ἀσχολοῦνται οἱ ψαράδες ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ἀλιεῖα καὶ μὲ ἄλλα ἐπάγγελα; Πῶς τὰ θεωροῦν;

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸ ψάρεμα (π.χ. δὲν λένε ποτὲ πόσα ψάρια ἔπιασαν, γιατί ματιάζονται κ.ἄ.).

Παραδόσεις σχετικὲς μὲ τὰ διάφορα ψάρια καὶ τὰ στοιχεῖα τῆς θάλασσας (φώκια, λάμια, δελφίνια, νεράιδες, γοργόνες κ.ἄ.). Διηγήσεις τῶν ψαράδων μὲ τίς περιπέτειές τους στὴ θάλασσα (τὸ χειμῶνα στὰ καφενεῖα κ.ἄ.). Τραγούδια σχετικὰ μὲ τοὺς ψαράδες. Ποιοὺς ἁγίους θεωροῦν προστάτες τους; Στὴ Σωζόπολη τῆς Ἀ. Θράκης θεωροῦν προστάτη τὸν ἅγιο Γεώργιο. Πῶς τοὺς τιμοῦν; (ἔχουν τὴν εἰκόνα τους στὴν βάρκα, ἐορτάζουν τὴν ἡμέρα τῆς μνήμης τους κ.ἄ.). Πανηγύρια τῶν ψαράδων (τραγούδια καὶ χοροί). Παροιμίες καὶ παροιμιώδεις φράσεις γιὰ τὸ ἔργο τῶν ψαράδων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΤΑΣΟΣ ΖΑΠΠΑΣ, Ἐπιχειρηματικὸ χρονικόν τοῦ Εὐβοϊκοῦ, Ἀρχεῖον Εὐβοϊκῶν Μελετῶν 14 (1968), σ. 3-86.
2. ΑΝΑΓΝ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ, Ἡ ψαρική στὴ Σωζόπολη, Ἀρχ. Θρακ. Λαογρ. Γλωσσ. Θεσαυροῦ 2 (1935-36), σ. 69-95.
3. ΚΩΣΤΗΣ ΜΠΑΣΤΙΑΣ, Ἐπιχειρηματικά, Ἀθήνα 1935.

II. ΣΠΟΓΓΑΛΙΕΙΑ

1. Προπαρασκευὴ τῶν σπογγαλιέων. Ἐπιλογή τῶν σφουγγαράδων ἀπὸ τοὺς πλοιοκτῆτες. Γίνεται σχετικὸς διαγωνισμός; Ἀπὸ πόσους καὶ ποιοὺς ἀποτελοῦνταν τὸ πλήρωμα τοῦ σπογγαλιευτικοῦ; (καπετάνιος, ναύκληρος, γραμματέας, τροφοδότης, τιμονιέρης, γεμιτζῆδες, μοῦτσοι κ.ἄ.). Γιὰ κάθε θέση θεωρεῖται κατάλληλη ὀρισμένη ἡλικία; (π.χ. οἱ τιμονιέρηδες ἡλικιωμένοι, οἱ γεμιτζῆδες ἔμπειροι, οἱ ναῦτες τῶν πανιῶν νέοι, εὐλύγιστοι, καὶ οἱ μοῦτσοι παιδιὰ συνήθως γιὰ βοηθητικὲς ἐργασίες). Ὑπῆρχαν εἰδικότητες στὴν ἐργασία ἢ ὅλοι ἔπρεπε νὰ περάσουν τὰ διάφορα στάδια τῆς μέσα στὸ πλοῖο;

Προμήθειες τροφίμων για τὸ ταξίδι. Ποιὸς φροντίζει γι' αὐτὰ (ὁ καπετάνιος;); Τί εἶδους τρόφιμα συνήθως εἶναι (κρέας χοιρινὸ παστό, ἄσπρη γαλέτα, κρασί κ.ἄ.); Παράδειγμα: Στὴν Ὑδρα «ὄταν ζυγώνη ὁ καιρὸς τοῦ μισεμοῦ, μαζεύεται ὅλο τὸ πλήρωμα τοῦ καπετάνιου στὸ σπίτι καὶ φτειάνουνε τὸν παστρουμά καὶ τὸν καβερμά πὺ θὰ πάρουνε μαζί τους στὸ μακρινὸ ταξίδι. . . » (Ν. Χαλιορῆς, Ὑδρέϊκα λαογραφικά, 1931, σ. 136).

2. Χρόνος ἀναχωρήσεως. Πόσο διαρκεῖ συνήθως ἡ σπογγαλιευτικὴ περίοδος; Τελετὴ τῆς ἀναχωρήσεως. (Ἁγιασμός, χορὸς καὶ διασκεδάση). Δοκιμαστικὲς καταδύσεις τῶν σπογγαλιέων, ἔλεγχος τῶν ἐργαλείων σπογγαλιείας. Παράδειγμα: «Ὁ βουτηχτὴς πρέπει νὰ βουτήξῃ δοκιμαστικὰ κάμποσες φορές, ἀρχινώντας ἀπ' τὰ μικρὰ καὶ φτάνοντας σὲ πιὸ μεγάλα βάθη. Αὐτουνοῦ θὰ σφυρίξουνε τ' αὐτιά, θὰ βγάλουν αἷμα, τὸ ἴδιο καὶ οἱ μύτες του, ὥσπου νὰ συνηθίσῃ. . . » (Τ. Ζάππας, Ψαράδες, 1973, σ. 96). Στὴν Ὑδρα «πρὶν νὰ φύγουνε τὰ καϊκια γιὰ τὸ ψάρεμα τοῦ σφουγγαριοῦ, κάνανε μιὰ ἐκδρομούλα γύρω στὰ ρημονήσια τῆς Ὑδρας καὶ δοκιμάζανε τίς μηχανές τους. . . » (Ν. Χαλιορῆς, Ὑδρέϊκα λαογραφικά, 1931, σ. 136). Ἐπίσης στὴν Εὐβοία «. . . σὰν εἶναι νὰ κινήσῃ, εἶναι μέσ' στὰ χρέητα νὰ βγῆς νὰ δοκιμάσῃς τὰ ἐργαλεῖα, τὴ φορεσιὰ μὲ ὅλα τῆς τὰ ἐξαρτήματα. . . Νὰ σιγουρευτῆς πὼς εἶναι οὐλα ἀπίκου. . . » (Τ. Ζάππας, Ψαράδες, 1973, σ. 96).

3. Ἐργαλεῖα σπογγαλιείας. Ἀπὸ ποῦ γίνεται ἡ προμήθειά τους; Ποιὲς τελειοποιήσεις ἔχουν ὑποστῆ τὰ σημερινὰ ἐργαλεῖα σπογγαλιείας σὲ σχέση μὲ τὰ παλαιότερα; Ποιὰ εἶναι αὐτὰ (περικεφαλαία, βαρβάρια, μαρκούτσι, κολαοῦζος, τρόμπα, σκάλα, ἀπόχη κ.ἄ.); Παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων.

4. Τρόπος ντυσίματος τοῦ σφουγγαριῶ. Στὴν Εὐβοία «τοῦ φορέσανε πρῶτα τὴ χοντρὴ λαστιχένια φόρμα, τὴν ὀλότελα στεγανή — μόνο οἱ χουφτες του μεῖναν ἀπ' ἔξω γυμνές — τοῦ περάσαν κατόπι τὸ μπρούτζινο θώρακα καὶ τὸν ἐβίδωσαν πάνου στὴ φορεσιά του. Τοῦ βάναν ὕστερα τὰ μεγάλα δερμάτινα παπούτσια, πὺ μπαίνουν σὲ βαριές σιδερένιες θῆκες. Τοῦ περάσανε κατόπιν τὸ μπότσο στὴ μέση καὶ τοῦ δέσανε ἀπάνου τὸν κολαοῦζο, γιὰ νὰ δίνη σινιάλο ἀπὸ κάτου. Στερνὰ τοῦ κρεμάσανε δυὸ βαριὰ μολύβια, κάπου εἴκοσι ὀκτάδες στὴν πλάτη καὶ τοῦ δέσανε στὴ μέση μιὰ μεγάλη ἀπόχη. . . Στερνὰ τοῦ βιδώσανε στὸ κεφάλι τὴ μπρούτζινη περικεφαλαία μὲ τὸ κρύσταλλο μπροστά, γιὰ νὰ βλέπῃ καὶ τὸ μαρκούτσι στὸ πλάι πὺ τοῦ δίνουν ἀέρα ἀπ' τὸ καϊκι. . . » (Τ. Ζάππας, Ψαράδες, 1973, σ. 100).

Εὐχὲς στὸ βουτηχτὴ πρὶν ἀπὸ τὴν κατάδυση: «πολλὰ σφουγγάρια καὶ καλοβγάλωτα. . . ». Χρόνος παραμονῆς στὸ νερό. Καταδύονται πολλοὶ βουτηχτὲς μαζί ἢ ὁ ἓνας διαδέχεται τὸν ἄλλο; Ποιὸς ἐλέγχει τὸ βάθος τῆς καταδύσεως; (ὁ μαρκουτσέρης;)

5. Δίαιτα τῶν σφουγγαριῶ. Οἱ βουτηχτὲς «ἀπὸ τίς ἔντεκα τὸ βράδυ

Ίσαμε τὴν ἄλλη μέρα, γύρω στὸ ἡλιοβασίλεμα ποὺ θὰ σκολάσουν, δὲν ἐπιτρέπεται μήτε νὰ φᾶνε μήτε νερὸ νὰ πιοῦν... Ἄλλιῶς δὲν μποροῦν νὰ δουλέψουν. Ἄν βουτήξουν σὲ ρηγά, κάτω ἀπὸ 10 ὀργυιές, μποροῦν βγαίνοντας νὰ βάνουν κάτι στὸ στόμα τους. Σὰν ἀνεβαίνουν ἀπὸ βαθύτερα νερά, μόνο τσιγάρο καὶ καφέ μποροῦν νὰ πάρουν» (Τ. Ζάππας, Ψαράδες, 1973, σ. 104). Κίνδυνοι κατὰ τὴ διάρκεια τῶν σπογγαλιευτικῶν ταξιδιῶν (θάνατος, παραλυσία τῶν δυτῶν κλπ.).

6. Καταμερισμὸς ἐργασίας στὰ πληρώματα τῶν πλοίων. Πῶς ἐπεξεργάζονται ἀρχικὰ τὸν σπόγγο; «...Μὲ σφουγγαροβελόνες στὰ χέρια περνοῦνε σὲ ψιλὸ σχοινάκι τὰ σφουγγάρια, καθὼς εἶναι ὅλα τυλιγμένα στὴ γυαλιστερὴ μαύρη πέτσα τους καὶ τ' ἀμολᾶνε στὴ θάλασσα. Πρωτύτερα τὰ πατήσανε καλὰ πάνου στὸ κατάστρωμα μὲ τὰ γυμνὰ ποδάρια τους, γιὰ νὰ φύγουν οἱ λευκοὶ χυμοί... Θὰ μείνουν μιὰ νύχτα στὴ θάλασσα... θὰ καθαριστοῦν προσεχτικὰ καὶ θὰ στεγνώσουν γιὰ ν' ἀποθηκευτοῦν κατόπι...» (Τ. Ζάππας, Ψαράδες, 1973, σ. 102-103).

7. Ἐξοδος τῶν σφουγγαράδων στὴ στεριά. Συναλλαγὲς μὲ τοὺς κατοίκους τῶν ἀκτῶν τῆς Ἀφρικῆς, κίνδυνοι, σχετικὲς διηγῆσεις.

8. Ἀντιμετώπιση θαλασσίων κινδύνων. Ἐπίκληση ἀγίων καὶ ποιῶν; Τάματα καὶ μαγικοὶ τρόποι (ρίψη στὴ θάλασσα λουλουδιῶν τοῦ Ἐπιτάφιου, λαδιοῦ τοῦ κανδηλιοῦ, πεντάφλας κ.ἄ.).

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες τῶν σφουγγαράδων.

9. Ἐπιστροφή τῶν σπογγαλιευτικῶν πλοίων. Τοῦ Σταυροῦ σταματάγανε τὴ δουλειά. Ἐλεγαν: «Τοῦ Σταυροῦ καὶ λύσε, τοῦ Σταυροῦ καὶ δέσε» (Ν. Χαλιορῆς, Ὑδρέϊκα λαογραφικά, 1931, σ. 145).

10. Τρόπος διαθέσεως τῶν σφουγγαριῶν. Πουλιοῦνται στοὺς ἐμπόρους μόλις ἐπιστρέψουν τὰ σπογγαλιευτικά; Μήπως τὰ μεταφέρουν οἱ ἴδιοι οἱ σφουγγαράδες σὲ μεγάλα λιμάνια; Πῶς πουλιοῦνται; (μὲ τὸ κομμάτι, κατ' ἀποκοπή, μὲ τὸ ζύγι;) Κατηγορίες σφουγγαριῶν (κατὰ τὸ μέγεθος, τὴν ποιότητα κ.ἄ.).

11. Ἀμοιβὲς τῶν σπογγαλιέων. Παίρνουν προκαταβολὴ γιὰ τὴ συντήρηση τῶν οἰκογενειῶν τους; Παίρνουν μερίδιο ἀπὸ τὰ κέρδη τοῦ ταξιδιοῦ; Στὴν Ὑδρα «στὰ παλιὰ χρόνια... οἱ ναῦτες καὶ ὅλο τὸ πλήρωμα τοῦ πλοίου ἐκτὸς ἀπὸ τὰ πλατικά, ποὺ παίρνανε στὴν ἀρχή, παίρνανε καὶ μερδικὸ στὸ τέλος ἀπὸ τὰ κέρδη τοῦ ταξιδιοῦ. Τὸ μερδικὸ ὠριζότανε... στὸ σπίτι τοῦ καπετάνιου» (Ν. Χαλιορῆς, Ὑδρέϊκα λαογραφικά, 1931, σ. 137). Μήπως οἱ βουτηχτὲς ἔπαιρναν ἰδιαίτερη ἀμοιβὴ καὶ ποιὰ; Ἀποζημίωση δῦτη, ποὺ ἔπαθε σωματικὴ βλάβη κατὰ τὴν ἐργασία του. Συμπαράσταση πρὸς τὴν οἰκογένεια δῦτη ποὺ πνίγεται.

Ἀλληλοβοήθεια μεταξὺ τῶν σπογγαλιέων.

12. Σπογγαλιευτικά πλοία. Τόπος κατασκευής. Μέγεθος και σχῆμα. Διακόσμηση. Στὴ Νίσυρο ἀφέρναν ἀπ' ὄξω ἐπιταυτοῦ караβοζωγράφους ἀπὸ τῆ Σάμο καὶ τῆ Σύρα καὶ τῆ Μυτιλήνη» (Γ. Μαγκλῆς, Οἱ κοντραμπατζῆδες τοῦ Αἰγαίου, 1970, σ. 51). Ὑπῆρχαν ντόπιοι ζωγράφοι; Θέματα ζωγραφικῆς. «Στὰ μεγάλα σκαριά, μπροστὰ στὴν πλώρη... ἡ γοργόνα: μισὴ γυναίκα - μισὴ ψάρι. Πίσω στὴν πρύμη οἱ ζουγραφιῆς τοῦ καπετάνιου καὶ τῆς καπετάνισσας. Κι ἂν εἶχανε κόρη τῆς παντρειάς, βάζανε τὴ ζωγραφιά της ἀνάμεσά τους. Σ' ἄλλα πλεούμενα ὑπῆρχανε οἱ ζωγραφιῆς τῶν παλληκαριῶν τῆς ἐπαναστάσεως. Πιὸ συχνὰ φιγουράριζε ὁ μπουρλοτιέρης Κανάρης μὲ τὴ δάδα στὸ χέρι» (Γ. Μαγκλῆς, Οἱ κοντραμπατζῆδες, σ. 50). Ἀμοιβές τῶν ζωγράφων.

Ζ'. ΚΥΝΗΓΙ

1. **Κυνήγι** (ἄβ(ι), κάτσα, κυνηγάρης, ἄβτζής, κουβανολόγος, κράχτης, πουολόγος κ.ἄ., ἀγρεύω, ἀπουστήνω, καλλιιάζω, ρογώνω, σκαθεύω, βιγγιλάρω, κλαυκίζω, κράζω, μουλώνω, χοχλακιάζω κ.ἄ.).

2. **Χρόνος κυνηγιού**. Προσφέρονται ὀρισμένες ἐποχές γιὰ κάθε εἶδος θηράματος καὶ γιατί; Ἐποφύγεταί τὸ κυνήγι ὀρισμένων θηραμάτων σὲ ὀρισμένες ἐποχές; Ὑπάρχουν «περαστικά» θηράματα; Π.χ. ἀπὸ τὸ Μαθράκι Κέρκυρας «περνᾶνε πολλὰ τρυγόνια. Ὅλο τὸν Ἀπρίλη ἔχει τρυγόνια, πού ἔρχονται ἀπὸ τὴν Ἀφρική καὶ ξαναέχει τὸν Αὐγούστο πού γυρίζουν πίσω. Ἐδῶ τὰ περιμένουν οἱ κυνηγοί, γι' αὐτὸ λένε: «Πᾶμε στὰ καλὰ κλαριά καὶ στοὺς κακοὺς ἀνθρώπους» (ΚΛ, χφ. 2344, σ. 235, 1960).

3. **Κυνηγετικοὶ σκύλοι**. Ἀπὸ ποῦ τοὺς προμηθεύονται; Πῶς τοὺς ἐκπαιδεύουν γιὰ κάθε εἶδος κυνηγιού; Ὄνομασίες (κοκκῶνι, λαγονίκα, γουρουνόσκυλο, ζαγάρι, ἀβιτζίδικο κ.ἄ.).

4. **Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὴν ἀναχώρηση τοῦ κυνηγοῦ** (ἀπαντήματα ἀνθρώπων καὶ ζώων). Σχετικὲς προφυλάξεις. Π.χ. στὴ Ζάκυνθο «ὅταν ὁ κυνηγὸς σηκωθῆ τὴν αὐγὴν γιὰ νὰ πάη στὸ κυνήγι, πρέπει νὰ μὴν τὸν ρωτήσης ποῦ πάει. Κι ἂν τύχη καὶ σὲ ρωτήση κανένα παιδί πού δὲν ξέρει, πρόσεξε νὰ τοῦ πῆς μόνο τοῦτο: στὸ καλό σου ρώτημα, παιδί μου» (Λαογρ. 16 (1956), σ. 554). Στὰ Χάσια «ὁ κυνηγὸς δὲν δίνει σὲ κανένα τίποτε, ὅταν ξεκινᾷ γιὰ κυνήγι. Ἄν τὸ κυνήγι εἶναι χωριστό, δὲν δίνει στὸ σύντροφό του οὔτε σπέρτο ν' ἀνάψη τσιγάρο... Γιὰ νὰ τοῦ δώση σπέρτο, πετάει τὸ κουτί» (ΚΛ, χφ. 984, σ. 299, 1935).

Τί κάνει ὁ κυνηγός, ὅταν πιστεῦῃ ὅτι τὸ ὄπλο του εἶναι «βασκαμένο»; Στὸ Ρουμλούκι (Γιδᾶ) Μακεδονίας «ἔβαζαν ἓνα μικρὸ ἀγόρι νὰ κατουρήσῃ τὸ τουφέκι γιὰ γούρι... ἔβαζαν τὸ ντουφέκι ἐκεῖ πού πλαγιάζουν τὰ ὀρνίθια, γιὰ νὰ τὸ δρασκελίσουν ἢ τὸ δρασκελοῦσε ἓνα ἀγόρι» (ΚΛ, χφ. 984, σ. 297, 1935).

Ἀντιλήψεις σχετικὲς μὲ τοὺς κυνηγούς. Παροιμία: τοῦ κυνηγοῦ καὶ τοῦ ψαρᾶ τὸ πιάτο...

5. **Μέσα καὶ τρόποι κυνηγιού**. Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται ὁ τρόπος καὶ τὰ μέσα κυνηγιού; Ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ θηράματος; Ἀπὸ τὴ διαμόρφωση τοῦ ἐδάφους; Ποιοὶ εἶναι οἱ πιὸ συνηθισμένοι τρόποι κυνηγιού;

α') **Άγκίστρι**. Μέγεθος. Τρόπος χρησιμοποίησής του. Θηρεύμενα είδη. Π.χ. «οί κυργιαρίνις μπουρεϊ νά πιαστοῦν στ' άγκίστρια» (ΚΛ, χφ. 785, σ. 103, Αίτωλία, 1921-22).

β') **Βρόχια**. Όνομασίες (εικ. 236) (άντισπάθ', άντρουβιογίδα, απέβιογους, άπουκάμαρους, βρόχι, δοξάρι, θελιά κ.ά.). Άπό τί γίνονται; (άπό τρίχες τής ούρας άλόγου;) Πώς «στήνονται»; Στή Γέρμα Μάνης «λαμβάνουν 5-6 ένός άλόγου ή ήμιόνου. Τάς στρίβουν και εις τό ένα άκρον κατασκευάζουν τήν φούρκα (άγγχόνη). Τό άλλο άκρον δένουν εις τήν κορυφήν ένός ξύλου, αφήνοντας όλίγον μήκος τών τριχών νά έξέχη. Τό ξύλο τοῦτο λέγεται βροχόξυλο και δέν πρέπει νά πιστεύη, δηλ. νά μένη άλύγιστον. Οὔτω ό βρόχος είναι έτοιμος. Τό άλλο άκρον τοῦ βροχόξυλου καρφώνουν επί τοῦ εδάφους. Εις άπόστασιν μικράν... καρφώνουν άλλη βέργα μικρότερη, πού τή λέγουν καμαρέτα. Κάτω άπό τήν καμαρέτα, εις σχήμα κυκλικόν, καρφώνουν μικρά παλουκάκια. Λυγίζουν τό βροχόξυλο και τό συνδέουν με ένα άλλο παλούκι άπό τίς τρίχες... Γύρω στα παλουκάκια πιάνεται ή άγγχόνη. Τό πουλι πηγαίνει νά τσιμπήση τό δόλωμα και πιάνεται» (ΚΛ, χφ. 1523Α', σ. 67, 1929). Πότε στήνονται; (τούς χειμερινούς μήνες;) Τί «πιάνουν»; (κοτσύφια, τσίχλες κ.ά.).

γ') **Δίχτυ** (άπόχη, άρα, κ.ά.).

δ') **Ένέδρα** (άκαρτέρι, καθιά, παγανιά, καθίστρα, κουσιάδα, μετερίζι, πουσι κ.ά.). Ποιά είδη θηρεύονται έτσι; Στήν Αίτωλία «μι κουσιάδις βαριόντι οί λα(γ)οί τοῦ βράδ' στοῦ χουράφ', γιατί βγαίν'νι κι βουσκάν σταράκ'... οί φάσις δέ βαριόντι χουρις κουσιάδα» (ΚΛ, χφ. 785, δ.π., σ. 235). Στή Λήμνο, «όταν έκαμνε χιόνια, τά χωριά πού είχαν ένα γύρω λόφους και στή μέση κοιλάδι, έβγαინεν όλο τό χωριό, έπιαναν τά ύψώματα και με ξύλα ξελάκιαζαν τίς πέρδικες... Μέσα στόν κάμπο, κατ' άποστάσεις ήσαν παιδιά και γυναίκες έγκατεστημένες, τίς ξελάκιαζαν και πάλιν... ότε με ένα πέταγμα ή δύο κουράζονταν, λαχάνιαζαν και τίς κτυποῦσαν με τό ξύλο και τίς σκότωναν» (ΚΛ, χφ. 2413, σ. 13, 1954). Στήν Μακεδονία, «όταν κυνηγοῦν τόν λύκο, άνεβαίνουν επάνω σ' ένα δένδρο, πού τό χρησιμοποιοῦν για φυλάχτρα, και χτυποῦν κατά διαστήματα 2-3 ή και περισσότερα τροκάνια, διαφόρων μεγεθών. Ό λύκος τότε, όταν άκούση τούς γνωστούς του ήχους, πλησιάζει. Όταν δέ έλθη πολύ κοντά, ό κυνηγός τόν υποδέχεται όπως πρέπει» (Ήρ. Καραλέκας, Άγρίμια και πουλιά, 1968, σ. 23).

ε') **Καλύβα** (κλούβα, τσαρδάκι κ.ά.). Ποῦ κατασκευάζεται; (πάνω σε δένδρα, κοντά σε πηγές;) Με τί κατασκευάζεται; (με φρύγανα, κλαδιά πλατάνου, φτέρες κ.ά.). Σχήμα και μέγεθος. Ποιά είδη θηρεύονται έτσι; (μικρά πουλιά: κοτσύφια, κίσσες, φάσες κ.ά. ή και μεγαλύτερα;)

ς') **Ξόβεργα** (βεργάκι, βερκά κ.ά.). Πώς κατασκευάζονται; Στή Μάνη «βράζουν φλομόγαλο με λάδι και τό άπλώνουν επάνω εις δέρμα με λάδι και βουτοῦν εις τήν κολλητικήν ύλην βεργιά. Αὐτά έμπήγουν εις τήν γήν άπό 3 ή

4... και από κάτω από τὰ βεργιά βάνουν λαμπινέρια (πεταλοῦδες) δεμένα με κλωστήν... για νὰ ταραζώνται τὰ λαμπινέρια, μαζώνουν οἱ κυνηγοὶ μυρμήγκια και τὰ ρίχνουν ἐπάνω τους για νὰ τὰ τσιμποῦν» (ΚΛ, χφ. 491, σ. 54, 1910). Στὴν Τῆνο «παίρνουν τὸν ὄριμο καρπὸ ἑνὸς δέντρου ποὺ λέγεται «ὀξός»... τὸν χτυποῦν μαζί με μέλι μέχρι νὰ γίνῃ ἓνα σῶμα και τ' ἀλείφουν πάνω σὲ ψιλὲς βέργες ἀγρελιού... (τὶς βέργες) τὶς βάζουν σὲ δέντρα χωρὶς φύλλα για ν' ἀναγκαστοῦν νὰ κάτσουν ἐκεῖ τὰ πουλιά. Με τὶς ξόβερρες πιάνουν διάφορα «μικροπούλια» (Ἀλ. Φλωράκης, Τῆνος, 1971, σ. 133).

ζ') **Παγίδα** (δόκανο, ἀμαγκανιά, ἀπενταύρα, ἀντρουβεργίδα, ξυλόγατα, φάκα, καπάτσα, λαγοσίδηρο, πάτα, πλώτζα, σίδηρο, τσιόπια, λυκοπαγίδα κ.ἄ.) (εἰκ. 237, 238, 240). Πῶς κατασκευάζεται; Ἀγοράζεται ἀπὸ τὸ ἐμπόριο; Ποῦ στήνεται και πῶς; Ποιὰ ζῶα συλλαμβάνονται ἔτσι; Χρησιμοποιοῦνται για τὴν ἐξολόθρευση βλαβερῶν ζώων;

η') **Περδικοπάνι**. Τί ἀκριβῶς εἶναι; Στὴν Κάρπαθο π.χ. οἱ κυνηγοὶ για νὰ συγκρατοῦν τὶς πέρδικες ἔχουν μαζί τους περδικόπαννο, δηλ. ἓνα ἐγχώριας κατασκευῆς μάλλινο ὕφασμα με μαῦρα και ἄσπρα τετραγωνίδια, ποὺ τὸ ἀπλώνουν σὲ δυὸ κοντάρια ἀπὸ καλάμι σταυροειδῶς. Τὰ πουλιά βλέπουν τὸ χρῶμα τοῦ παννιοῦ και ἀπατῶνται νομίζοντας ὅτι εἶναι και ἄλλες πέρδικες και πλησιάζουν, ὅποτε και σκοτώνονται κοπαδιαστὲς (Μ. Μιχαηλίδης - Νουάρος, Λαογρ. Σύμ. Καρπάθου 2, 1934, σ. 370).

θ') **Πλάκες** (κινόπλακα, πλακατούρα, πλακοπαῖδα, τσιόπια) (εἰκ. 241). Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; (ἀπὸ τὴν πλάκα, τὰ σκανταλίδια, τὸ ξυλαράκι κ.ἄ.). Πῶς τοποθετεῖται; Τί τοποθετοῦν για δόλωμα; (ψωμί, ἔντομα, σπόρους, σῦκα κ.ἄ.).

Πῶς πιάνεται τὸ πουλί; Στὴ Γέρμα Μάνης ἀκάποτε φκειάνουν λακκίσκον (γουβί) κάτω ἀπὸ τὴν πλάκα και τὸ πουλί πέφτει μέσα και τὸ πιάνουν ζωντανὸ» (ΚΛ, χφ. 1523, σ. 209, 1929). Ποιὰ εἶδη πουλιῶν συλλαμβάνονται με πλάκες;

ι') **Σφεντόνα** (ἀσφεντόνα, λάστιχο κ.ἄ.) (εἰκ. 239). Πῶς κατασκευάζεται; Σχῆμα. Ποιοὶ τὴ χρησιμοποιοῦν; (τὰ παιδιά;) Τί πουλιά κυνηγοῦν με τὴ σφεντόνα; Τί χρησιμοποιοῦν ὡς βόλι; (πέτρες μικρές, σφαιρίδια;)

Ποιὰ ἀπὸ τὰ παραπάνω μέσα κυνηγιοῦ χρησιμοποιοῦνται ἀκόμη και γιατί;

6. **Ἐξαρτήματα κυνηγοῦ:** α') **σάκκος** (βούρκα, ντουράς κ.ἄ.). β') **ὄπλο** (τσεφτές, πέρσα, σισανές, τσάγρα, κιρμάς, τζιάγγρα, βρουντάρ' κ.ἄ.). Εἶδη (μόνοκανο, δίκανο, καραμπίνα κ.ἄ.) και χρῆση εἰδικώτερα. Εἰδικώτερα ἐξαρτήματα και μέρη τοῦ ὄπλου (βέργα, γάζα, χαρμπί, καλύκωση, κάνη, μπούκα, κοντάκι, κοκοράκι κ.ἄ.). γ') **μπαρουτοθήκη και θήκη** για τὰ σκάγια (κολοκυθάκι, μπαρουτολόος, ἀσκαερό, πουρνογλάσκι κ.ἄ.), τὰ φυσίγγια (φυσίγγιο-θήκη) κ.ἄ.

Πῶς γίνεται τὸ γέμισμα τοῦ ὄπλου; (περιγραφή). Πῶς μετριοῦνται τὸ μπαρούτι και τὰ σκάγια; Πῶς λέγεται κάθε γέμισμα τοῦ ὄπλου; (ριξιά, γεμω-

σκιά κ.ά.). Κυνηγετικοί όροι (ματιάζω, ξεμασκαλίζω, παγκισιόζω, άμονιάζω κ.ά.).

7. Θηρευόμενα είδη: α') Ζώα που κυνηγούν για τó κρέας τους (πουλιά, λαγός, άγριογούρουνο κ.ά.).

β') Ζώα γουνοφόρα (άλεπού, κουνάβι, νυφίτσα, άρκούδα κ.ά.).

γ') Ζώα έπιβλαβή για τήν κτηνοτροφία και τή γεωργία (λύκος, άλεπού, άρκούδα, τσακάλι, άσβός κ.ά.). Τί συνηθίζεται, όταν σκοτώνεται ένα άπό τά έπιβλαβή ζώα; Π.χ. στην περ. Γρεβενών «όταν ένας χωριάτης σκοτώσει λύκο, τόν γδέρνει, γιομώνει τó τομάρι του σάλωμα (άχυρον) και τó κάνει σά νά είναι ζωντανός λύκος. Και τότε τó παίρνει τó τομάρι και γκιζιράει (γυρίζει) τά σπίτια του χωριού του και άλλων γύρω χωριών. Άπό τά σπίτια του δίνουν σιτάρι, καλαμπόκι, ό,τι τέλος έχουν. Κι αυτός έξόν που όφελιέται, φκιάνει κι ένα τσιμπούς' κι τρώει» (ΚΛ, χφ. 981, σ. 219, 1934). Σκωπτικά τραγούδια για τόν λύκο, τήν άλεπού, τόν άσβό κ.ά.).

Παραδόσεις, παραμύθια, τραγούδια, παροιμίες, προλήψεις, δεισιδαιμονίες κ.ά. σχετικά με τά θηρευόμενα ζώα. «Τó δέρμα τής νυφίτσας πιστεύεται ότι έχει μαγικές ιδιότητες, γι' αυτό φτιάνουν μ' αυτό βαλάντια, τά όποια πιστεύουν ότι θα είναι άκένωτα» ('Ηρ. Καραλέκας, Άγρίμια και πουλιά, 1968, σ. 49). «Όταν σκοτώσει κανείς άσβό, δέχεται πολλές αιτήσεις άπό χωρικούς, για νά τούς δώσει ένα τεμάχιο άπό τó δέρμα του άγριμιού, για νά τó βάλουν εις τά φυλακτά τών ζώων των, διότι επικρατεί ή πρόληψις ότι είναι προφυλακτικόν κατά τής βασικανίας. Επίσης δέρμα άσβού τοποθετούν μερικές φορές εις τó πίσω μέρος τών σαμαριών οί σαγματοποιοί» ('Ηρ. Καραλέκας, Άγρίμια και πουλιά, 1968, σ. 17). «Ό άνθρωπος που θα έχη επάνω του τó δέρμα που είναι γύρω άπό τó στόμα του λύκου, και τó όποιο λέγεται «λυκοχαυγιά», άποκτά τήν δύναμη νά «χαυνώνη» όσους τόν βλέπουν» ('Ηρ. Καραλέκας, Άγρίμια και πουλιά, 1968, σ. 25). Επώνυμα, παρωνύμια κλπ., που άποδίδουν στους άνθρώπους ιδιότητες τών θηρευόμενων ζώων. Π.χ. Λύκος, Λυκάκης, Λυκούδης, Λυκόγιαννης, άλεπού, Άλεπουδέλης, Άρκουδιάρης, Άρκουδογιάννης, Λαγός, μπουφος, άετός κ.ά.). Υπάρχουν άγιοι προστάτες τών κυνηγών;

8. Συνεργατικό κυνήγι. Υπάρχουν έπαγγελματίες κυνηγοί; Συνεταιρίζονται για νά είναι άποδοτικότερο τó κυνήγι; Άπό τί έξαρτάται ό αριθμός τών συνεργαζομένων κυνηγών; Άπό τó είδος του κυνηγιού ή άπό άλλους παράγοντες; (για τó κυνήγι του λαγού άρκοούν 2-3 άτομα, ενώ για τó κυνήγι του άγριοχοιρου 7-10 άτομα). Πώς οί κυνηγοί πιάνουν τά καρτέρια; Πώς έξαναγκάζουν τó θήραμα νά βγίη άπό τή φωλιά του; Στο Πραιτώρι Έλασσόνας «έκείνοι που έχουν τά καρτέρια λουφάζουν και περιμένουν με τó τουφέκι έτοιμο. Τά γουρούνια, σάν καταλάβουν πώς τά πλησίασαν κυνηγοί, άφήνουν τά γιατάκια τους και

τὸ δίνουν. Φεύγουν πρὸς τὰ ἐμπρός... ἔτσι πέφτουν ἀπὸ καρτέρι σὲ καρτέρι κλιμακῆδόν» (ΚΛ, χφ. 981, σ. 922-923, 1934).

Κίνδυνοι γιὰ τοὺς κυνηγοὺς ἀπὸ τὰ ἄγρια θηράματα.

Πῶς γίνεται σὲ περίπτωση ὁμαδικοῦ κυνηγιοῦ ἢ διανομῆ τῶν θηραμάτων; Στὸν Γιδᾶ Μακεδονίας «πρὶν ἀκόμα φτάσουν στὸ μέρος ποὺ θὰ κυνηγήσουν, συνεννοοῦνται καὶ λένε: —Πῶς θὰ εἶναι τὸ κυνήγι, συντροφικὸ ἢ ὅ,τι χτυπήσ' ὁ καθένας θὰ εἶναι δικό του; Συντροφικὸ ἐννοοῦν νὰ μεράσουν ὅ,τι κυνήγι βροῦνε ἀνεξαρτήτως ποιὸς χτύπησε τὸ κυνήγι αὐτό» (ΚΛ, χφ. 984, σ. 293-94, 1935). Σὲ περίπτωση ποὺ θὰ «χτυπήσουν» μόνο ἓνα θήραμα, πῶς τὸ μοιράζουν οἱ κυνηγοί; Στὸν Γιδᾶ «ἂν στὸ κυνήγι χτυπήσουν μόνο ἓνα λαγό... τότε τὸν λαγό, ἀφοῦ τὸν γδάρουν, θὰ τὸν κομματιάσουν σὲ τρία ἴσια πάνω κάτω μερίδια καὶ παίρνει ὁ καθένας ὅποιο μερίδιο τοῦ ἀρέσει... Νόμος εἶναι τὸ δέρμα τοῦ λαγοῦ νὰ τὸ παίρνη κεῖνος ποὺ ἔρριξε καὶ τὸν βάρεσε τὸ λαγό. Ἔτσι γιὰ ἀμοιβή του ποὺ ξόδεψε μιὰ ριζιά» (ὁ.π.).

Τί γίνεται ὅταν τὸ κυνήγι δὲν εἶναι δυνατὸ νὰ μοιρασθῆ; Μήπως ἔχει περισσότερα δικαιώματα ὁ κυνηγός, ποὺ κτύπησε τὸ θήραμα (παίρνει τὸ δέρμα προκειμένου περὶ γουνοφόρου ζώου καὶ τὸ κεφάλι;) Σὲ περίπτωση διαφωνίας κατὰ τὸ μοίρασμα τί γινόταν; Στὸ Γιδᾶ «ἂν δὲν μείνουν σύμφωνοι στὴ μερασιά, τότε πωλοῦν τὸ κυνήγι καὶ παίρνουν τὰ λεπτὰ ποὺ εἶναι εὐκολο νὰ μοιραστοῦν» (ΚΛ, χφ. 984, σ. 298).

Ποῦ πωλοῦν οἱ ἐπαγγελματίες κυνηγοὶ τὸ κυνήγι τους (σὲ γειτονικὲς πόλεις; σὲ ἐμπόρους, ποὺ τὸ μεταφέρουν στὶς πόλεις;)

Ἄπὸ ποιὸν ἔπαιρναν οἱ κυνηγοὶ ἄδεια γιὰ τὸ κυνήγι; Ποιὲς ἐποχὲς εἶναι ἀπαγορευμένο καὶ γιατί;

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΗΡ. ΚΑΡΑΛΕΚΑΣ, Ἄγριμα καὶ πουλιὰ τοῦ τόπου μας, 1968³.

Η'. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

1. Γενικά. α') **Μελισσοκόμος** (μελισσοουργός, μελισσοουργάρας κ.ά.). Υπάρχουν επαγγελματίες μελισσοκόμοι ή ασκείται ή μελισσοκομία έρασιτεχνικά;

β') **Μελισσότοπος** (μελισσιώνας, μελισσοτόπι, μελισσοκήπι, μελισσομάντρι, θυρί, σκευρίν κ.ά.).

Ποῦ εἶναι ἐγκατεστημένο; Σὲ μέρος ὑψημένο; Στὴν Κίμωλο «στὸ μέρος ποῦ βάζομε τὰ ὑψέλια πρέπει νὰ ἔναι πανεμικάτο, νὰ κόβγη τὸ βοριά» (ΚΛ, χφ. 2758, σ. 206, 1963). Στὴ Ρόδο «τὸ μελισσοτόπι πρέπει νὰ βρίσκεται σὲ παρηλιακὸ μέρος, νὰ μὴν τὸ πειράζουσι οἱ ἄνεμοι καὶ νὰ βρίσκωνται ἐκεῖ κοντὰ νερὰ καὶ δάση. Τὸ καλύτερο προσὸν τοῦ μελισσοτόπου εἶναι νὰ τὸ ἐπισκέπτεται ὁ ἥλιος τὰ λιοβασιλέματα καὶ τὰ λιοβγάλαματα» ('Αν. Βρόντης, 1938-48, σ. 196).

Ἐποτρεπτικά γιὰ τὴν προστασία τοῦ μελισσότοπου ἀπὸ τὸ κακὸ μάτι (π.χ. τοποθέτηση κεφαλιοῦ ἀγριοκάτσικου ἢ γαῖδουριοῦ, κόκκινου πανιοῦ κ.ά.) (εἰκ. 242).

γ') **Μελίσσι**. Εἶδη μελισσῶν: 1. **Βασίλισσα** (βασιλιάς, μάνα, μελισσαριά κ.ά.). Πῶς λέγεται τὸ μελίσι, ποῦ δὲν ἔχει βασίλισσα; (ξεπρωτιασμένη μέλισσα (Σέλινο Κρήτης) κ.ά.) 2. **ἐργάτρια** (ἀκαμάτρα, μελιγκέρι κ.ά.) 3. **κηφήνες** (ἀνεργες, ἀργοί, βουάτσιν (Κύπρος). Πότε φονεύουσι τοὺς κηφήνες;

δ') **Σμῆνος μελισσῶν** (ἀμπόλυμα, διακόπι, σμάρι, ἀσκέρι, γονίδι, κυβέρτι, πρωτοπούλι, ρίμμα κ.ά.). Πότε βγαίνει ἀπὸ τὴν κυψέλη; (τὴν ἀνοιξη, τὸ καλοκαίρι;) Τί συντελεῖ στὸ χωρισμὸ τοῦ σμῆνου ἀπὸ τὴν κυψέλη; (ἡ αὔξησι τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μελισσῶν;) Πῶς τοποθετεῖ ὁ μελισσοκόμος τὸ νέο σμῆνος στὴν κυψέλη; Στὴ Ρόδο «τὴν ἐποχὴ ποῦ βγαίνουν τὰ ἀσμάρια ὁ μελισσοουργὸς παραφυλάει καὶ ὅταν δῆ πάνω σὲ κανένα κλαδὶ δένδρου μέσα στὸν μελισσότοπο σωρὸ μέλισσες, τὲς βάλλει στὸν ἀσμαρολὸ καὶ τὲς παίρνει σὲ ἓνα ἄδειο δυψέλι» ('Αν. Βρόντης, 1938-48, σ. 203). Στὴν Ἀκαρνανία ὁ μελισσοκόμος προσκαλεῖ τὴ βασίλισσα «αἰωρουμένου σμῆνου με τοὺς λόγους: «ἔλα, μάνα μ', ἔλα, μάνα μ'», ἐνῶ λέγει πρὸς τὰς μέλισσας τὰς εἰσερχομένας εἰς τὴν νέαν κυψέλην: «Καλῶς τὰ π'λιά μ', καλῶς τὰ π'λιά μ'» (ΚΛ, χφ. 1421, σ. 869, 1926).

Τί κάνουν ὅταν τὸ σμῆνος ἀπομακρύνεται ἀπὸ τὸν μελισσότοπο; Π.χ. στὴ Ρόδο «ὅταν φύγη κανένα ἀσμάρι ἀπὸ τὸν μελισσότοπο καὶ πηγαίνη σὲ μέρος μελετημένο, ὅσον καὶ νὰ προσπαθῆ ὁ μελισσοουργὸς, δὲν θὰ μπορέσῃ νὰ τὸ σταματήσῃ. Ἐν ὅμως δὲν πηγαίνη σὲ μελετημένο μέρος, τότε κάμνουσι σταυρὸ χάμαι στὴ γῆ, παίρνουσι ἀπὸ κεῖ χῶμα καὶ τὸ ρίχνουσι στὸ ἀσμάρι ποῦ πετᾷ,

για να το εξαναγκάσουν να καθίση. "Άλλοι ρίπτουν άσπρα πανιά και με το μέσον αυτό εξαναγκάζουν το άσμάρι να καθίση σε κανένα κλαδί και από κεϊ το παίρνουν σε έτοιμασμένο δυφέλι» ('Αν. Βρόντης, 1938-48, σ. 203). Είναι δυνατό να τοποθετήσουν σε κυψέλη σμήνος άγριων μελισσών; Στη Ρόδο «όταν δούν καμμιά άγριομέλισσα σε καμμιά κουφάλλα, βάλλουν στην τρύπαν της ένα χονδρό καλάμι, του οποίου το άλλο άκρον θέτουν στην καματερή μιās κυψέλης. Στο καλάμι αυτό μερικοί βάλλουν και δυο τρεις τρίχες και σε λίγη ώρα οι άγριες μέλισσες θα μεταφερθούν από την κουφάλλα στην κυψέλη» ('Αν. Βρόντης, 1938-48, σ. 203-204).

Μπορεί να δημιουργηθῆ νέο σμήνος μελισσών από διάφορες κυψέλες; Πως συμφιλιώνονται μεταξύ τους οι μέλισσες σ' αυτή την περίπτωση; Στην 'Ιθάκη ακάποτε (άνακάτωσαν) 4 τριτέλια κι έμονιάσανε, αλλά εύρηκ(α)ν μέσα στο κουβέλι 4 ξεχωριστά σχέδια κερήθρας. Κάθε τριτέλι έδούλευε το δικό του» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 408, 1956).

2. Έργαλεία μελισσοκόμου: α') άσματολόγος (γερουλάς κ.ά.). 'Από τί κατασκευάζεται; (άπό βοϋρλα, καλάμια, κ.ά.). Σε τί χρησιμοποιείται; (για τη συγκέντρωση μέσα σ' αυτό του σμήνους των μελισσών πριν τοποθετηθούν στη νέα κυψέλη;)

β') ζάρτα (ραβδί μακρὸ για την τοποθέτηση τῆς κυψέλης για τῆ σύλληψη του νέου σμήνους).

γ') θυμιατό (καπνολόος, καπνιστήρι κ.ά.) (είκ. 243) (πήλινο δοχείο για να καπνίζουν σμάρια) (ΚΛ, χφ. 1117, σ. 333, Νάξος, 1924). "Υλη που καίεται μέσα σ' αυτό. Στην Κύθνο «για να τρυήσης τὰ μελίσσια, τὰ καπνίζεις, με τῆ βουδεά» (ΚΛ, χφ. 714, σ. 424, 1920).

δ') προσωπίδα (μουριόνι, μούρωμα, μουρίδα, μπαρμπούτα, μουστουχιά, κατραμπούφα κ.ά.).

'Από τί αποτελείται; (άπό δικτυωτό πλέγμα συρμάτινο για το πρόσωπο και ύφασμα;) Σε τί χρησιμεύει; (για να πλησιάζη ο μελισσοκόμος τις κυψέλες άφοβα;)

ε') χειρόκτια (χέρες, γάντια κ.ά.).

ς') μελισσομάχαιρο (σίριππα, μαχαίρα, πιρούνι, κλειδί, ξέστρο, κηροκόπος) κ.ά.) (είκ. 244) για την άποκοπή των κηρηθρών κατά τον τρυγητό.

ζ') Λεκάνη, μελοπίθαρο, λούτρα (δεχοῦσα, γαστρόκουπα, γλάστρα, μαλαθούνα κ.ά.) (είκ. 245, 246) για την τοποθέτηση των κηθηρών κατά τον τρυγητό.

η') κερόξυλα, για την έξαγωγή του νερού (είκ. 247).

θ') τυπάρια (χουμούρτι) για τῆ σχηματοποίηση του κεριού (είκ. 248).

ι') Μηχανή έξαγωγῆς μελιού (σίφτης, μελοσίφτης κ.ά.) (είκ. 249).

3. Μελισσοτροφικά φυτά. Ποῦ τοποθετοῦνται οἱ κυψέλες; (σὲ μέρη ὅπου ὑπάρχουν ἀνθισμένα φυτά;) Ποιὰ φυτὰ προτιμοῦν οἱ μέλισσες; (τὰ ρεῖκια, τὸ θυμάρι, τὸ θρούμπι, τὰ κούμαρα, τὸ πεῦκο κ.ἄ.). Ἐκτὸς ποιαῖς φυτῶν πιστεύεται ὅτι γίνεται τὸ καλύτερο μέλι; Ὑπάρχουν φυτὰ ποὺ ὡς τροφή τῶν μελισσῶν δημιουργοῦν πικρὸ μέλι; Πῶς ἀναπληρώνεται ἡ ἔλλειψη τροφῆς; Στὴν Τήνο «τίς ταΐζουν μὲ πετιμέζι, μέσα σ' ἓνα δοχεῖο ρηχό, ποὺ τὸ τοποθετοῦν στὴν κυψέλη. Μέσ' στὸ πετιμέζι βάζουν ξυλαράκια, γιὰ νὰ κάθονται πάνω οἱ μέλισσες καὶ νὰ μὴν κολλοῦν» (Ἄλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 130). Τί εἶναι τὸ μελισσοχόρτο καὶ σὲ τί χρησιμεύει; «Εἶδος χόρτου διὰ τοῦ ὁποίου προστρίβουν τὴν κυψέλην, εἰς ἣν θέλομεν νὰ ἐγκατασταθῇ ὁ νέος ἐσμὸς. . . ἵνα διὰ τῆς ὁσμῆς προσελκύσῃ τὰς μελίσσας» (Κλ, χφ. 1096, σ. 194, Καλάβρυτα, 1924).

Γύρη (κέραθος, ἀκέραθος, κεράκι κ.ἄ.). Σὲ τί χρησιμεύει; «Ὁ λαὸς ἀγνοῶν τὸν προορισμὸν τῆς γύρεως τὴν θεωρεῖ ἐπὶ μὲν τῶν ποδῶν τῶν μελισσῶν ὡς κηρίον, ἐν δὲ τῇ κυψέλῃ ἄλλοτε μὲν ὡς περιττώματα τῶν νεαρῶν μελισσῶν. . . καὶ ἄλλοτε ὡς ὀξειδωσιν καὶ ἐξάνθησιν τοῦ κηροῦ, διὸ τὴν ὀνομάζει κέραθον= ἄνθος τοῦ κηροῦ» (Κλ, χφ. 895, σ. 324, Κρήτη, 1887). Ἐκτὸς ποιαῖς φυτῶν παίρνουν περισσότερη γύρη οἱ μέλισσες; (ἀπὸ τὸ θυμάρι, τὴν ροδιά, τὴν μυρτιά, τὴν ἀλιφασκιά, τὴν ἀκονιζὰ κ.ἄ.).

4. Ἐχθροὶ τῶν μελισσῶν. Ποιοὶ εἶναι οἱ κυριώτεροι ἐχθροὶ τῶν μελισσῶν; (σφήκα, ποντικὸς, κάμπια, σαύρα, ἀράχνη, φίδια, ἀσβός, μελισσοφάγος, χελιδόνι κ.ἄ.). Πῶς προφυλάσσει ὁ μελισσοκόμος τὸ μέλισσι ἀπὸ κάθε ἐχθροῦ; Στὴ Νάξο «σὰν ἔχη κάμπια τὸ μέλισσι, τὸ καπνίζει μὲ βουδιὰ καὶ σκάει ἢ κάμπια» (Κλ, χφ. 1117, σ. 196, 1924). Στὴν Καρδαμύλη τῆς Μάνης πιάνουν τίς σφήκες μὲ τὸν πιάστη «ἓνα κλαδί λυγιάς ἀλειμμένο μὲ μέλι» (Κλ, χφ. 890, σ. 172, 1980). Στὴ Μῆλο «ὁ μελισσοουργὸς πρέπει κάθε μέρα νὰ ἔναι στὸ μελισσοκήπι μ' ἓνα κομμάτι κλαδί στὰ χέρια νὰ κυνηγᾷ (τίς σφήκες)» (Κλ, χφ. 2304, σ. 310, 1959). Στὴν Τήνο «γιὰ νὰ καταπολεμήσουν (τίς ἀγριοσφήκες) βάζουν μπροστὰ στὴν κυψέλη φάκες εἰδικῆς μὲ κάτι βρώμιο. Οἱ σφήκες μπαίνουν στὴ φάκα καὶ μετὰ δὲ μποροῦν νὰ βγοῦν. Ἐκτὸς πάνω τοὺς ρίχνουν ζεματιστὸ νερὸ καὶ τίς καῖνε ἢ ὅπως εἶναι τίς βουτοῦν σὲ μιὰ γούρνα καὶ πνίγονται. Παλιότερα, ποὺ δὲν ὑπῆρχαν οἱ φάκες, βάζαν δηλητήριο στὸ βρώμιο γιὰ νὰ φάη ἢ σφήκα καὶ νὰ ψοφήσῃ» (Ἄλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 131).

Ἄλλοι τρόποι ἐξολοθρεύσεως τῶν ἐχθρῶν τῶν μελισσῶν καὶ συνήθειες ποὺ ἐπικρατοῦν. Στὴ Ρόδο ὅταν καταστρέφουν μιὰ φωλιά σφηκῶν, τὴν σκάβουν γιὰ νὰ βροῦν τὴν πίττα μὲ τὸν γόνο. «Τὴν πίττα αὐτὴ τὴν γυρίζουν στὰ σπίτια τῶν μελισσοουργῶν καὶ παίρνουν διάφορα δῶρα, χρήματα, ἀβγά καὶ πίττες μέλι. . .», ἐπίσης «ὅποιος κυνηγᾷ σκοτώσῃ χοιριόβρουλλα (ἀσβό), τὸν παραδίδει σκοτωμένο στὰ παιδιὰ τοῦ χωριοῦ, τὰ ὁποῖα τὸν περιφέρουν στὰ σπίτια τῶν μελισσοουργῶν καὶ παίρνουν διάφορα δῶρα, ποὺ μοιράζονται μὲ

τὸν κυνηγὸ (Ἰ. Βρόντης, 1938-48, σ. 201-220). Φεύγει τὸ μελίσσι, ὅταν τὸ προσβάλλῃ ἡ πεταλούδα (κάμπια);

5. Κυψέλη (ἀμφέλια, κουβέλι, μελισσοκόφιο, γαστρί, κουβάνι, βαράδι, φρασκί, κρινί, μισίδι, βουτσίν, μελισσομάντρι κ.ἄ.), **εἶδη κυψελῶν:**

α') ξύλινες (κυβέρτι, κρινί κ.ἄ.) (εἰκ. 250, 251). Στὸ Μεγανήσι Λευκάδας «τὰ κυβέρτια τὰ πιὸ παλιὰ ἦτανε κουφάλες σὲ κομμάτια ἀπὸ δεντροκορμούς. Τὰ σκεπάζανε μὲ πλάκα ἀπάνου κάτου. Στὴ μέση ἐβάνανε ἓνα σταυρὸ πού τὸ χῶριζε κι ἀπάνου οἱ μέλισσες ἐργαζόντανε. Τὸ στηρίζανε σὲ πλάκα. Ἄφηνανε 4-5 τρύπες» (ΚΛ, χφ. 2276, σ. 365, 1958).

Στὴ Ρόδο ὑπάρχουν «τὰ μονοκούβανα δυψέλια, πού εἶναι κορμοὶ κυπαρισσιῶν ἢ πεύκων ἓνα μέτρο μάκρος, τοὺς ὁποίους σκαφιδώνουν καίοντας τὸ ἐσωτερικὸ μέρος γύρο στὴν ἐντεριώνη... μὲ τὸν τρόπον αὐτὸν κοιλαίνουν ὅλην τὴν ἐσωτερικὴν ἐπιφάνεια... σχηματίζοντας ἓνα σωλήνα» καὶ οἱ καταχύτες, «πού εἶναι κορμοὶ δένδρων καὶ αὐτοὶ σκαφιδωμένοι ἀλλὰ ἀνοικτοὶ σὰν ἓνα αὐλάκι» (Ἰ. Βρόντης, 1938-48, σ. 196-197) (βλ. εἰκ. 252).

β') Πήλινες (σταμινί, γυφέλι, βρασκί, κουρούπι, χαστρί κ.ἄ.) (εἰκ. 253, 254). Στὴν Ἰκαρία τὰ χαστριά εἶναι πήλινα. Κατασκευάζονται ἐπὶ τόπου. «Τὰ χαστριά τὰ σαβαρώνομε (τὰ σκεπάζομε) στὶς πάντες κι ἀπὸ πάνω μὲ πλάκες. Τὸ σπιτάκι πού φτειάνομε μὲ τὶς πλάκες, γιὰ νὰ τοποθετήσωμε μέσα στὸ χαστρί, τὸ λέμε σαβαρέ· «θὰ σαβαρήσω τὰ χαστριά» (ΚΛ, χφ. 2449, σ. 141, 1962). Στὴν Τήνο «τ' ἀμφέλια εἶναι μακρόστενα, «σταμναδένια», μήκους 0,80-0,90, ὕψους 0,40 καὶ ἀνοιγμα στομίου 0,40 περίπου. Τὰ βάζουν μέσα στὴν ξερολιθιά τῆς πεζούλας, ἀπ' ὅπου ἐξέχει μόνον τὸ στόμιο. Στὰ χεῖλη τοῦ στομίου ἐφαρμόζει ἓνα καπάκι ἀπὸ πλάκα ἢ ξύλο μὲ κουκάκια (τρύπες), γιὰ νὰ περνοῦν οἱ μέλισσες» (Ἰ. Αλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 129).

γ') Λίθινες (σμοδόχη, μελισσοθυρίδα, κυβέρτι κ.ἄ.). Πῶς κατασκευάζεται; Στὴν Τήνο «οἱ μελισσοθυρίδες μπαίνουν μέσα στὶς πεζούλες. Ἔχουν τὶς ἴδιες διαστάσεις μὲ τ' ἀμφέλια, ἀλλὰ εἶναι φτειαγμένες ἀπὸ πλάκες σχιστολιθικές. Μιὰ πλάκα πάνω, μιὰ κάτω, δυὸ στὰ πλευρά, μιὰ στὴ βάση καὶ τὸ καπάκι πού ἔχει ἐπίσης κουκάκια» (Ἰ. Αλ. Φλωράκης, ὁ.π.).

δ') Ἀπὸ κοπριά, πευκοφλοιδ (πιτέκι, πιτύκι) (εἰκ. 257). Ὑπάρχει κυψέλη, πού κατασκευάζεται ἀπὸ κοπριά ἀγγελάδας (ΚΛ, χφ. 385, σ. 26, Ἰ. Ανακού, 1892).

ε') Ἀπὸ κοφίνι (κ'φούν', μελισσοκόφιο) (εἰκ. 255).

Μέρη τῆς κυψέλης: Εἴσοδος (ἀθολόγος, μελισσοθυρίδα κ.ἄ.). Κλείνεται τὸν χειμῶνα;

Στέγαστρο (κανουνίδι, κανόνι κ.ἄ.) (εἰκ. 256). Κηρήθρες (σύγκερο, πίττα, βυζά, μελισσόπιττα, κουφόπιττα κ.ἄ.). Ὀνομασίες τῆς κηρήθρας ἀνάλογα μὲ τὸ σχῆμα καὶ τὴ θέση τῆς στὴν κυψέλη (ὀξίτης, τραβερσάρης, πομάριν, κατακόλι, ὀδηγός, μαχαιράτη, ἀρμενάτη, κλαδωτή, κηκλάτη, σπαθάτη, βαρελάτη, πιτ-

τάρι κ.ά.). 'Ονομασίες τῆς πλήρους κηρήθρας (πιττόμελο, μελόπιττα, σύγκερο κ.ά.). 'Η κηρήθρα κατασκευάζεται ἀπὸ τὶς μέλισσες ἢ εἶναι τεχνητή; Ποιὰ ἀπὸ τὶς δυὸ εἶναι ἀποδοτικώτερη; Χρησιμοποιεῖται ἀκόμη ὁ παλαιὸς τύπος κυψελῶν; "Αν ναί, γιατί; (γιὰ τὸν πολλαπλασιασμὸ τῶν μελισσῶν;) Χρησιμοποιοῦνται παράλληλα καὶ οἱ δυὸ τύποι κυψέλης;

6. Πολλαπλασιασμὸς μελισσῶν. Πότε γίνεται; 'Ονομασίες τῶν ὠαρίων (σπῶρος, γόνος, φτύσματα κ.ά.). Ποῦ ἐναποθέτει τὰ ὠάρια ἢ βασίλισσα; (στὸ βασιλοκέρι;) Πῶς τρέφονται οἱ νέες μέλισσες; Ποιὲς συνέπειες ἔχει ἡ δημιουργία νέας βασίλισσας; (δημιουργεῖται νέο σμήνος;)

7. Τρύγημα. Πότε γίνεται; Π.χ. στὴν Τῆνο «τὸ μέλι τὸ τρυγοῦν ἀπὸ Αὐγουστο ἕως 'Οκτώβρη» ('Αλ. Φλωράκης, Τῆνος, 1971, σ. 130). Στὴν Μῆλο «ταὶ μέλισσες τὶς τρυγοῦμε στὸ τέλος τοῦ 'Ιουλίου ἀρχὲς Αὐγούστου» (Κλ, χφ. 2304, σ. 307, 1959). Στὴν 'Ικαρία «τὶς μέλισσες τὶς τρυγοῦμε . . . τὸν Αὐγουστον, Σεπτέμβριον καμμιά φορά καὶ τὸν 'Οκτώβριον καὶ τὴν ἀνοιξή» (Κλ, χφ. 2449, σ. 143, 1962). Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸ τρύγημα. Στὴ Μῆλο «προσέχουν νὰ μὴ τρυγήσουν, ὅταν εἶναι δρίμες (ἀπὸ 1-6 Αὐγούστου) . . . Στὸ μέρος ποῦ σφίγγομε τὸ μέλι, προσέχομε νὰ μὴν περνοῦνε ἄλλοι ἄθρῶποι νὰ μᾶς βλέπουμε καὶ μᾶς ματιάσουνε τὶς μέλισσες» (Κλ, χφ. 2304, σ. 308-309, 1959). Στὴν Κίμωλο «τὶς μέλισσες τὶς τρυγοῦμε τὸν 'Αουστο, κοιτᾶμε νὰ μὴν εἶναι χασοφεγγαριά, οὔτε δρίμες» (Κλ, χφ. 2758, σ. 206, 1963). Στὴν 'Ικαρία «ὅταν πᾶμε γιὰ τὸ μελόβγαρμα, κοιτάζομε νὰ μὴ μᾶς βλέπουν. 'Επροσέχαμε γιὰ τὸ μάτι. "Όταν βγάλωμε τὸ μέλι, ὅποιος περᾶση ἀπὸ κεῖ ἢ ὅποιον ἀπαντήσωμε πρέπει νὰ τοῦ δώσωμε νὰ φάη μέλι» (Κλ, χφ. 2449, σ. 144, 1962). Στὴ Ρόδο «οἱ μελισσοουργοὶ ἀποφεύγουν τὸ τρύμα Τρίτη καὶ Παρασκευὴ καὶ Σά(ββα)το καὶ ὅταν εἶναι χασοφεγγαριά. 'Επίσης τὸ ἔχει κακὸ νὰ πάη στὸ τρύμα ἕνας ποῦ ἔχει πλησιάσει γυναίκα τὴν περασμένη βραδυὰ» ('Αν. Βρόντης, 1938-48, σ. 205).

Πῶς γίνεται τὸ τρύγημα; Στὴ Ρόδο «ὁ μελισσοουργὸς ὅταν θέλῃ νὰ τρύ(γη)σῃ, βάλλει τὸ διπροσωπί (προσωπίδα) καὶ καπνίζει τὲς μέλισσες μὲ ἀναμμένη βουδκιά, γιὰ νὰ τὲς ζαλίση καὶ τὲς ἀπομακρύνῃ ἀπὸ τὲς πίττες, ποῦ θέλει νὰ βγάλῃ. . . Μὲ τὸ στραβομάχαιρο ἀνοίγει τὸ πιτύκι (τὸ πῶμα) καὶ μὲ τὸ μελισσομάχαιρο ξεκολλᾷ τὲς πίττες καὶ τὲς βγάλλει ἔξω προσέχοντας νὰ μὴν πειράξῃ ὅσες ἔχουν βόννο (γόνο)» ('Αν. Βρόντης, 1938-1948, σ. 205). Στὴν 'Ικαρία «ὁ μελισσοουργᾶρης γιὰ τὸ μελόβγαρμα φορεῖ τὴ μουτσίνα στὸ πρόσωπο, γιὰ νὰ μὴν τὸν φᾶνε οἱ μέλισσες. Βάλλει βουδιὰ ἀναμμένη στὸ καπνιστήρι, γιὰ νὰ καπνίσῃ τὲς μέλισσες νὰ ζαλιστοῦνε, νὰ μὴ τρῶνε. Στὸ χέρι του ἔχει τὴ σιρίππα (ἐργαλεῖο μετάλλινον). Μὲ τὴ σιρίππα κόβει τὴ ρίζα τοῦ κεριοῦ «τὴν ριζοκεριά» . . . καὶ τραβάει κατόπιν τὸ κερὶ μὲ τὸ μέλι» (Κλ, χφ. 2449, σ. 143 - 44, 1962). Στὴν 'Αράχοβα Βοιωτίας παλαιότερα «γιὰ νὰ πάρῃς μέλι

(έπρεπε να) χαλάσης τὸ μελίσι. Τώρα πιά ὅταν πάρουν, δὲν χαλάει μὲ τὰς μεθόδους τῶν μελισσοκόμων» (ΚΛ, χφ. 1153Α, σ. 19, 1938).

Ὁ μελισσοκόμος ἀφαιρεῖ ὅλες τὶς κηρήθρες ἢ μόνο ἓνα μέρος; Πόσες φορές τὸ χρόνο γίνεται τὸ τρύγημα;

Πῶς γίνεται ὁ χωρισμὸς τοῦ μελιοῦ ἀπὸ τὸ κερί; Στὴν Τήνο «ζυμώνουν τὶς μελόπιττες μὲ τὸ χέρι καὶ τὶς ἀφήνουν σ' ἓνα κόσκινο νὰ στραγγίξουν. Τὸ μέλι τρέχει μέσα σὲ μιὰ κούπα. Ὑστερα τὶς ξαναζυμώνουν καὶ τρέχει μέλι δεύτερης ποιότητος. Ὅ,τι μείνει τὸ βράζουν σὲ νερὸ καί, ἀφοῦ τὸ βάλουν σ' ἓνα τσουβάλι, τὸ πιέζουν μὲ δυὸ ξύλινες μαστιές καὶ τὸ κερί βγαίνει ἀπ' τοὺς πόρους» (Ἀλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 130-31). Στὴ Ρόδο «γιὰ νὰ ξεχωρίσουν τὸ μέλι ἀπὸ τὸ κερί, πιάνουν κατὰ πρῶτο τὲς πίττες καὶ τὲς λυώνουν μὲ τὰ χέρια μέσα σὲ ἓνα κοφίνι, ποὺ σουρώνει σὲ μιὰ σκάφη. Μὲ τὸν τρόπον αὐτὸ τὸ μέλι πηγαίνει στὴ σκάφη καὶ τὰ κεριά μένουν στὸ κοφίνι» (Ἀν. Βρόντης, 1938-48, σ. 206). Στὴν Λέσβο (πρόσφ. Ἀδραμυτίου) «ὁ μελισσοουργὸς ἅμα πάρ' τὰ μέλιτα, μνίσκει τὸ κερί. Στ' ἄποθήκη του ἔχ' ἓνα κοφίν' μεγάλο. Βάνει κάτω μιὰ σκάφ' κι ἀπάνω μιὰ σκάρα. Κι ἀπάν' στὴ σκάρα τὸ κοφίν'. Ρίχν' μέσα τ'ς μιλόπ'τες κι στάζ' τὸ μέλ' στὴ σκάφ'. Ἀπὸ κεῖ τὸ παίρν'νε μὲ μαστραπὰ κι τὸ βάν'νε στὰ λαγήνια» (ΚΛ, χφ. 1446, σ. 194, 1940). Σήμερα γίνεται κατὰ τὸν ἴδιο τρόπο ὁ ἀποχωρισμὸς τοῦ μελιοῦ ἀπὸ τὸ κερί ἢ ὑπάρχουν μηχανήματα, γιὰ νὰ μὴ καταστρέφονται οἱ κηρήθρες; Ποιὰ εἶναι αὐτά;

8. Προϊόντα μελισσοκομίας: α') **μέλι.** Πόσων εἰδῶν μέλι παράγεται (πρωτοπούλι, ἀπύρωτο, σκουτάρ'; κ.ά.). Σὲ τί χρησιμοποιεῖται κάθε εἶδος μελιοῦ; Στὴ Λέσβο «τὸ πρῶτο μέλι εἶναι γιὰ γλυκὰ-κάνουνι βακλαβοῦ. Τὸ ἄσπρο τὸ μέλ' εἶναι φαγώσιμο . . . Τὰ ὑπόλοιπα τοῦ κοφινιοῦ τὰ βράζ'νε, κι αὐτὸ τὸ λέγανε ἡάλ-ἡασι. Σήκωνε νερό. Τὸ πρῶτο θελὰ βγάλ' ἀφρὸ κι ἀντὶ νὰ τὸν πετάξῃ, τὸ ἴδινε στὰ παιδιά. Τὸ φυλάγανε σὲ λαγήνια. Ἦτανε τὸ σορόπ', τὸ πετιμέζι νὰ ποῦμε τοῦ μελιοῦ» (ΚΛ, χφ. 1446, σ. 194, 1940). Στὴ Ρόδο ἐκτὸς ἀπὸ τὸ καθαρὸ μέλι κάνουν «τὸ μελόζουμο ἢ μελοπετούμεζο. Τὸν ἀφρὸ τοῦ μελοζουμιοῦ αὐτοῦ τὸν ξεχωρίζουν καὶ τὸν ξαναψήνουν κάμνοντας τὸ παστέλλι» (Ἀν. Βρόντης, 1938-48, σ. 206). Χρησιμοποιεῖται τὸ μέλι καὶ σὰν θεραπευτικὸ μέσο; Παρασκευάσματα διάφορα μὲ βάση τὸ μέλι. Στὴν ἐπαρχία Ἑρμιονίδας «πλένουν (τὶς κηρήθρες) μὲ νερὸ γιὰ νὰ διαλυθῇ καλὰ τὸ μέλι ποὺ τυχὸν ἔναπέμεινε. Μὲ τὸ διάλυμα αὐτὸ φτιάχνουν ἓνα εἶδος μουσταλευριάς. . . Ρίχνουν μέσα στὸ ὡς ἄνω διάλυμα ἀνάλογη ποσότητα ἀλεύρου, τὸ βράζουν ἕως ὅτου δέσῃ τὸ ἀλεύρι καὶ κατόπιν τὸ σερβίρουν. . .» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 154, 1956). Ποῦ καὶ πῶς πουλοῦν τὸ μέλι;

β') **κερί.** Καθαρισμὸς καὶ σχηματοποίηση. Στὴ Ρόδο «τὰ κεριά (μετὰ ἀπὸ τὴν α' ἐκθλίψη τῶν κηρηθρῶν) τὰ περιχοῦν μὲ ζεστὸ νερὸ καὶ σφίγγοντάς τα κατόπιν μὲ τὰ δυὸ χέρια λίγα λίγα τὰ κάμνουν βώλους. Τοὺς βώλους τοὺς

θρίβουν και τούς ρίπτουν μέσα σέ ένα καζάνι, όπου με τή φωτιά λιώνουν και γίνονται ένα ρευστό. Τò ρευστό αυτό τò βάλλουν στο κεροπούγκι (δυò ξύλα καμπυλωτά) και σφίγγοντάς το με τὰ κερόξυλα βγαίνει τò καθαρό κερί και πέφτει σέ μιὰ σκάφη γεμάτη νερό. Ἀπό τή σκάφη τò καθαρό κερί τò παίρνουν, τò ξαναλιώνουν και τò χύνουν μέσα σέ πήλινα πιάτα έντοπίου κατασκευής, πού τὰ λέγουν χουμούρτια, για νὰ πάρουν τò σχῆμα των. Τὰ τεμάχια αυτά λέγονται τυπάρια» (Ἄν. Βρόντης, 1938-48, σ. 206). Ποῦ χρησιμοποιοῦν τò μαῦρο κερί; Στήν Κρήτη «τὴν κερόπολη τὴ βάνουνε στὰ πονέματα και ἀνοίγουνε εὐκολα» (ΚΛ, χφ. 1105, σ. 337, 1937). Ποῦ πουλοῦν τò κερί; Στούς Στρόπωνες τῆς Εὐβοίας «τὴν κηρήθρα τὴν φυλᾶνε σ' ἓνα μέρος και τὴν πουλοῦνε ἀντὶ ἐλαχίστου στοὺς κηρηθράδες, αὐτοὺς πού ἔχουν ἐπάγγελμα νὰ ἀγοράζουν κηρήθρα» (ΚΛ, χφ. 1541, σ. 52-53, 1931).

Προλήψεις και δεισιδαιμονίες σχετικὲς με τὴ μελισσοκομία. Στὴ Μῆλο ἀποφεύγουν τò τρύγημα τὴν Τρίτη και φοβοῦνται τò «κακὸ μάτι» (ΚΛ, χφ. 2304, σ. 307, 1959). Στὸ Λιγουρειὸ Ἀργολίδας πιστεύεται ὅτι «ὅποιος καταστρέψη μελίσι, δὲν ἔχει συχώρεση στὸν ἄλλον κόσμο. Εἶναι τò ἴδιο σὰν νὰ κατάστρεψε μιὰν ἐκκλησιά» (Λαογρ. 5, 1915-16, σ. 646).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Γεωργικὰ τῆς Ρούμελης, 1938, σ. 388-406.
2. ΑΝΑΣΤ. ΒΡΟΝΤΗΣ, Ἡ μελισσοκομία και τò μαντρατόρεμα στὴ Ρόδο, Λαογραφία 12 (1938-48), σ. 195-208.

ΤΕΧΝΙΚΗ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ, ΛΑΪΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ

I. ΝΑΥΠΗΓΙΚΗ

1. **Ναυπηγείο** (καρνάγιο, ταρσανάς, άρσανάς κ.ά.). Θέση του σέ σχέση με τόν οίκισμό. Τοπωνύμια σχετικά (Παλιό Καρνάγιο, Ταρσενάς κ.ά.).

2. **Ναυπηγός** (μαραγκός, καραβομαραγκός, πρωτομάστορας κ.ά.). Έργάτες του ναυπηγείου και ειδικευσή τους (άρμαδόρος, προιονιτζής, προουγουτζής, καλαφάτης, άριδάς (κουρκουτζάς) κ.ά.). Καταμερισμός τής εργασίας.

3. **Έγκατάσταση και έργαλεία** : άνεμοπρίονο, βαριό, βάζια (φαλάγγια, γάζια, σκάρα κ.ά.), ζουμπάς, καλαφάτι, καρμανιόλα, καταποδός, κορδονάκι, κοφτερό, μαλαχτάρα, μανάρι (μαναρόστελος), μασαλάς, μασταρι (γωνιά), ματσόλα, μούλα (κλάπα), μουρέλο, μπάνιστρο, ξύστρα, ντάβδα, ξουριστάρι, παρμάκι, πούχι, σάρακας, σιομούρελο, σιόσταφνο, σκάρα, σκεπαρνιά, σκουντρος, στάφνη (στάθμη), σταφνοκαύκι κ.ά. Περιγραφή και φωτογραφίες ή σχεδιαγράμματα (εικ. 258, 258α, 259). Χρήση τους.

4. **Ύλικά που χρησιμοποιούνται.** α') Ξυλεία. Από που την προμηθεύονται; Είδος ξύλων. Τρόπος και χρόνος κοπής και έπεξεργασίας τους. Π.χ. στην Ίθάκη ατά ξύλα τά παίρνανε από τή Ρούμελη κι από τά νησιά (Έχινάδες, Πεταλάς, Όξιά), πότε κρυφά, πότε φανερά. Εύρίσκανε κι έδωθε από τό λόγγο του Περαχωριού, αλλά τώρα δέν αφήνουνε... 'Ο Άχελώος καμμιά φορά τά 'σερνε τά ξύλα στη θάλασσα... Τά ξύλα που χρειάζονται είναι φτελιές, φράξα, μουριές (για τό σκελετό και τά στραβόξυλα). Επίσης κυπαρίσσι για τά πετσώματα και τήν κουβέρτα... Μας φέρνουν ξύλα ξένα ή ντόπια. Τά κόβουν επίτηδες για στραβόξυλα. Νά 'ναι νευροκομένα, στη χάση του φεγγαριού και νά 'χουν επίτηδες νερά... Στο πέτσωμα του καϊκιού βάνουνε και σουηδικά ξύλα, λαδερά, κόκκινα. Τά έγχώρια είναι ήμερα ξύλα από έλατα. Τό έλατο μπαίνει και στ' άλμπουρα, άντένα. Τώρα βάζουν άμερικάνικα ξύλα άροζα» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 25, 29, 30, 1956). Σε ποιά μορφή προμηθεύονται τά ξύλα και πώς τά έπεξεργάζονται; Προστασία τους από τά διάφορα έντομα, τήν ύγρασία, τό άλμυρό νερό.

β') Καρφιά (μαδεροκάρφια, κοπανέλια, τσιγκάδα κ.ά.), έλάσματα, μεταλλικές βέργες κ.ά. που χρησιμοποιούνται στη ναυπηγική. Από που τά προμηθεύονται; Π.χ. «τά καρφιά που βάνουνε είναι τσιγκάδα (δηλ. γαλβανισμένα

μέ τσίγκο). Τὰ παλιὰ χρόνια, ἐδῶ κι 100 χρόνια, ἐφτιάνανε γύφτικα (σιδερένια) τετράγωνα, πὺ τὰ παραγγέλνανε ἐπίτηδες. Γιὰ τὶς τρύπες, ἔχει εἰδικὸν ἐργάτη τὸν κουρκουτζή, δηλ. ἀριδά, πὺ ξέρει μόνο τὶς ἀριδιές νὰ κάμη» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 30, 1956, Ἰθάκη).

γ') Στουπιά, ρετσίνι, κατράμι κ.ἄ. ὕλικα γιὰ τὸ πίσσωμα, καλαφάτισμα κλπ. τοῦ караβιού.

5. Σχεδίαση τοῦ караβιού (στορή, ρέσμη, βιδάρισμα, σάλα κ.ἄ.). Πῶς κόβονται καὶ πῶς χρησιμοποιοῦνται τὰ χνάρια; Ποιὰ ξύλα κόβονται μὲ χνάρια; Π.χ. «σήμερα οἱ καινούργιοι «ρίχνουνε σάλα» (σχεδιάζουνε) καὶ φκειάνουνε τὸ πλοῖο. Οἱ παλιοὶ ὁμῶς ὅ,τι ἐφκειάνανε, τὸ φκειάνανε μὲ τὸ χνάρι. Τὰ κάνανε μονόχναρα. Ἀρχινούσανε ἀπὸ τὰ στραβόξυλα τσῆ μέσης, προχωρούσανε στὰ 20, τὸ φορμαρίζανε ἔτσι κι ὕστερα τ' ἀποτελειώνανε. Τὸ ζώνανε μὲ μαδέρια. Δὲν ἐσχεδιάζανε τίποτα, οὔτε ἐφκειάνανε ὅλο μαζί τὸ σκελετὸ» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 24, Ἰθάκη, 1956).

Πῶς κανονίζουν τὴν κλίση τῶν σκαρμῶν καὶ τὴ στρώση τοῦ σκάφους; (στελλάδο, στρωσάδο, ξώκλαδο). Τί εἶναι τά: ξανάστρεφο, πενεκιδάκι;

Σκαρὶ (ὁ σκελετός, ἡ φόρμα τοῦ σκάφους χωρὶς τὴν ἀρματωσιά). Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται; (ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ σκάφους, ἀπὸ τὸ εἶδος τῶν ξύλων κ.ἄ.). Στήσιμο τοῦ σκαριού. Π.χ. «ἅμα τελέψουν οὔλες οἱ δουλειές στήγ καρίνα καὶ τὰ ποδοστάματα, τότες πιά στήνομε τὸ σκαρὶ ὄρθιο (τὸ σκαρώνομε) ἀπ' στοὺς πάλους, σὲ ὕψος, πὺ νὰ σταθῆ, τὸ ποντελιάρομε πρύμα-πλώρα. Δυὸ ποντέλια σὲ κάθε ποδόσταμα καὶ τὰ ποντέλια τῆς καρίνας, τοὺς ἀντιλήχτες. Ὑστερα ἀπὸ τὸ στήσιμο τοῦ σκαριού, καρφώνομε, ἓνα σπάγγο πρύμα-πλώρα, γιὰ νὰ ἰσώσωμε τὴν καρίνα. Σὰν κάνει κόμπους, μετακινοῦμε πιὸ μέσα - πιὸ ἔξω τοὺς ἀντιλήχτες, ἴσαμε νὰ ῥθῆ στὴν ἰσάδα τῆς. Τὴν ἴδια δουλειὰ κάνομε καὶ γιὰ τὰ ποδοστάματα, νὰ δοῦμε ἂν εἶναι ἴσα καὶ κατακόρυφα. Γι' αὐτὸ κοιτάρομε τὴ στάφνη στὸ κοράκι καὶ κατατέρομε νὰ φέρομε τὸ ποδόσταμα στὰ ἴσα του». (Πουλιανός, Λαογραφικὰ Ἰκαρίας 3, 1977, σ. 541).

6. Μέρη τοῦ караβιού: α') Ἐξωτερικό: Καρίνα. Ἀπὸ τί ξύλο κατασκευάζεται; Π.χ. στὴν Ἰκαρία «ἡ καρίνα εἶναι τὸ πρῶτο καὶ κύριο ξύλο. Εἶναι ἡ ραχοκοκκαλιά τοῦ καϊκιού. Ὁ ἀρχιμάστορας θὰ πάη ἀτός του στὸ ρουμάνι, ἰὰ φέρῃ βότα-γύρισε πολλὰ δένδρα γιὰ νὰ σκαρμίση ποιὸ μπεῦκο ἂ κορμοθέκη γιὰ καρίνα. Τὸ δέντρο πρέπει νὰ ἔναι ἴσιο, ψηλό, μακρόσυρτο καὶ ὅσο μποροῦμε σόπαχο, σολίπαρο. Ἀπὸς τὸ κορμοθίκομε καὶ τὸ λιανίσωμε, θέλει προσοχὴ στὸ ζύγισμα, γιὰ νὰ μὴ βγῆ ἄλα-βέρσα ἢ καρίνα. Εἶναι πίζουλο πράμα ἢ καρίνα. Δὲν πρέπει νὰ ἔχη ψεγάδι» (Πουλιανός, 3, 1977, σ. 533). Εἶναι μονοκόμματη ἢ «ματισμένη»; («Τὸ μάκρος τῆς καρίνας εἶναι τὸ μάκρος τοῦ καϊκιού. Σὰν εἶναι μικρὸ τὸ σκάφος, βρίσκομε καὶ μονοβολιὸ ξύλο. Γιὰ μεγάλα καϊκια εἶναι σπάνιο νὰ βρῆς πεῦκο μὲ μεγάλο μάκρος καὶ νὰ ἔναι σόχοντρο πά-

νω κάτω τὸ ξύλο. Σ' αὐτὰ ἡ καρίνα γίνεται μὲ ματσιαά» (Πουλιανός, 3, 1977, σ. 534). Μέρη τῆς καρίνας (ἄσσός, ποντέλια, πατούρα, παρέλλα, ἀκράπι κ.ἄ.) (βλ. καὶ εἰκ. 261).

Ποδόσταμα (τὸ ξύλο πού ἐξέχει πρύμη - πλώρη ἀπ' τὰ μαδέρια ἢ ἐνώνεται μὲ τὴν καρίνα στὶς ἄκρες τῆς στὴν πρύμη καὶ πλώρη. Ἐπὶ τί ξύλο κατασκευάζεται; Διαφορὲς στὸ σχῆμα τοῦ ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ караβιού.

Τί εἶναι: κοράκι, γκάγκα, σῶψωμο, τσουντα, ἀκράπι, μπρατσόλι; (εἰκ. 260).

Σκαρμοὶ (κόκκαλα, πόστες). Πῶς κόβονται οἱ σκαρμοὶ (μὲ χνάρια;) καὶ πῶς ρυθμίζεται ἡ κλίση τους; Ἐπὶ τί ξύλο κατασκευάζονται; Ἀριθμὸς τους ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ караβιού (βλ. εἰκ. 262, 263).

Μαδέρια (τσάπα, τουρέλλο, καβαλλάρης, κόντρα ἢ δεύτερος καβαλλάρης, κουπαστή, μπαστιγάιο κ.ἄ.). Διακόσμηση τῆς τσάπας: Τῆς τσάπας τὸ κορδόνι, τρυπητὸ ἢ κουζέτο, παραπέτο ἢ μποῦρδο, ζωνάρι ἢ πανωζώναρο, μπούνια κ.ἄ. Πῶς κόβονται τὰ μαδέρια;

Κουβέρτα. Μέρη τῆς: καμάρια, πικεριὲς (πόστες), πάνω σωτρόπι, μπρατσόλια, σανταρόλια κ.ἄ. Μέρη, ἐξαρτήματα, ὄργανα τοῦ караβιού πού βρῖσκονται πάνω στὴν κουβέρτα (πίντα, μπαμπάδες, ροῦμπος, ὄκια, καδένα, παγκάτσα, μπρατσόλια, κουμπανέλι, φουρκαδέλλες κ.ἄ.) (εἰκ. 267).

β') Ἐσωτερικό: σωτρόπι (κάτω σωτρόπι, σκάτσα, σῶψωμο, ἀκράπι) (εἰκ. 266). Ἐπὶ τί ξύλο ἀποτελεῖται; Ποῦ ἀκριβῶς προσαρμόζεται; (πάνω στὴν καρίνα καὶ πάνω ἀπὸ τοὺς σκαρμούς;)

Πλαϊνά: στραγαλιές (φάρσα). Ξύλα πού μπαίνουν πρύμη - πλώρη χαμηλὰ στὰ πλάγια καὶ κρατοῦν τοὺς σκαρμούς. Ἀριθμὸς τους ἀνάλογα μὲ τὸ μέγεθος τοῦ σκάφους (3 καὶ πάνω). Χτένι, ἀστάρια ἢ λοῦροι, τρυπητὸ ἢ κουζέτο, φουρμιστές, τουφέκια, κουπαστή (ἀπὸ πόσα ξύλα ἀποτελεῖται;) (βλ. εἰκ. 264).

Ἄμπάρι. Πῶς ὑπολογίζεται τὸ σημεῖο, ὅπου κόβεται τὸ ἀνοίγμα (ἢ τὰ ἀνοίγματα) τοῦ ἀμπαριού; Τί εἶναι τά: κουβοῦσα, μπουρμέδες, ταμπούκιο, καπάκια; Διαμόρφωση τοῦ ἀμπαριού καὶ χρῆση τοῦ ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ караβιού, τὸ μέγεθος καὶ τὴν ἐργασία πού ἐκτελεῖ (ἀλιευτικό, ἐπιβατηγὸ, φορτηγὸ κ.ἄ.).

Τιμόνι. Τρόπος κατασκευῆς. Μέρη τοῦ (ἀδράχι, φτερό, διάκι, λαγουδιέρα, βελόνια κ.ἄ.) (εἰκ. 269).

Κουπιά. Ἀριθμὸς ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ πλοίου (βλ. καὶ εἰκ. 268 καὶ 265).

7. Στάδια κατασκευῆς τοῦ караβιού (στήσιμο τοῦ σκαριού, σκαρμολόγημα, πόστιασμα, φέδρωμα, πέτρωμα, καλαφάτισμα, παλάμηση κ.ἄ.). Ἐργασίες σὲ κάθε στάδιο χωριστά. Λεπτομερὴς περιγραφή. Π.χ. στὴν Ἰθάκη ἀκοράκια, καρίνα καὶ σωκόρακα πᾶνε μαζὶ. Στραβόξυλα καὶ στρώσες πᾶνε μαζὶ. Αὐτὰ

όλα είναι ο σκελετός. Μ' αυτά φαρμάρουμε το καράβι και από πάνω το τροπώνουμε. Δηλ. βάνουμε καδινέλες, απόξου, για να δώσουνε όλην τή φόρμα και να κανονίσουν τὰ κανονικά διαστήματα ανάμεσ' από τὰ μαντάλια (σκαρμούς). Θα ρίξουμε έπειτα ένα-δυό δρόμους στραγαλιές. Έπειτα θα τὸ ζώσουμε άλλο 'να δυό δρόμους. 'Από πάνω θα βάλουμε τσι καδινοπνίχτες (αὐτὸ εἶναι κατὰ τὸ σκαρί). 'Απάνω στους καδενοπνίχτες βάνουμε τσι καδίνες (καμαριά). Θα φορέσουμε και τή σκάτσα (σωτρόπι), πὸν ένώνει τὰ στραβόξυλα με τήν καρίνα και δένεται με κιαβέττες (βίδες) κάτω σαν σπονδυλική στήλη. "Έστερα θα ν' αρχίσουμε τὸ άπάνου ζώσιμο στὸ άπανωκάικο ἢ παραπέτο. Θα βάλουμε τὸ φόδρο (σανίδι). "Έστερα θα κουπωσιάρουμε τὸ καῖκι. Θα βάλουμε ύστερα τὰ μπρατσόλια πρύμα-πλώρα, άπάνου και κάτω. "Έστερα θα ν' αρχίση τὸ μέσα κι ὄξου πέτσωμα με τσι στραγαλιές. Τώρα θα βάλουμε τὸς άμοσκαλίτες άπουκάτου από τήν κουβέρτα, ξύλινα στηρίγματα με πόδι μακρὸ. Βάνουμε και τὰ ζωζώναρα... 'Αφοῦ άποπετσώσουμε, θα σάξουμε τὸ καῖκι, θα τὸ πλανιάρουμε. "Έπειτα θάν τὸ καλαφατίσουμε στὰ πλευρά του και στὸ κατάστρωμα. "Έπειτα θα χωρίσουμε τ' άμπάρια κατὰ τή διάθεση τοῦ καπετάνιου. Θα βάλουμε τὰ λεγόμενα μετζανιά και τσι κοντοκαδίνες. 'Απάνω στὰ μετζανιά θα βάλουμε τὰ μαγουλοπόρτια, ξύλα πλατιά σαν κατώφλια, πὸν άπάνου τους θα πάη ἢ μπουκαπόρτια. "Έστερα θα φορέσουμε τὰ τακάδα, χοντρά άγριόξυλα πὸν θα περαστοῦνε από τὰ στραβόξυλα και τὰ ένώνουν ὅλα με τὸ σκάφος... Με τσι μπουκαπόρτες φκιάνουμε και τὸ καμαρίνι για τή μηχανή ἢ παλιότερα τὸ καμαρί τῆς πλώρης (σπεράγιο τῆς πλώρης) και τὸ καμαρί τῆς πρύμης» (Κλ, χφ. 2194, σ. 36-37, 1956).

8. Έθιμα πὸν ἔχουν σχέση με τὰ διάφορα στάδια τῆς κατασκευῆς τοῦ караβιού. Παράδειγμα: Στην 'Ικαρία αἰ πρώτη πόστα, πὸν βάλλουν, εἶναι ἡ μεσακιά, πὸν γίνεται σταυρός. Τότες πρωτοδείχνει τὸ σκάφος και κατατέρεις τή φόρμα πὸν θα πάρη και εἶντα σκαρί θα βγῆ. Τήν ὠρα κείνη, ὅλοι, δικοι και ξένοι στὸν ταρσανά, αρχίζουν τὰ κεράσματα. 'Η καπετάνισσα θα τοιμάση μεζέδες και κρασίγ κι από γλυκά τηγανίτες, ξεροτήγανα, και εὔχονται ὅλοι τοῦ καπετάνιου: Χαῖρλίδικο, καλορίζικο, τὸ καρφίν του μάλαμα». (Πουλιανός, 3, 1977, σ. 544).

9. 'Αρμάτωμα. Σε ποιὸ στάδιο τῆς κατασκευῆς γίνεται; (ὅταν εἶναι ἔτοιμο τὸ σκάφος;) 'Από ποιά μέρη άποτελεῖται; (βλ. εἰκ. 270).

Κατάρτι (άρμπουρο). Σε ποιά άπόσταση από τήν πλώρη μπαίνει τὸ μεσαῖο κατάρτι και σε ποιά τὰ άλλα κατάρτια; 'Αριθμὸς άνάλογα με τὸ εἶδος τοῦ караβιού (μονάρμπουρο, δικάταρτο, τρικάταρτο κ.ά.). 'Από τί ξύλο κατασκευάζεται; (άπό κυπαρίσσι, λεύκα, ἔλατο κ.ά.). Εἶναι μονοκόμματο; Μέρη του: σκάτσα-κογιόνι (ἡ φωλιά στὸ σωτρόπι τοῦ καταρτιού), σαλιώνας (ἡ τρύπα στὴν κουβέρτα πὸν περνᾷ τὸ κατάρτι), καπελάγιο, άέρας, στεφάνι, άρμπουρέτο, ξάο-

τια, καρπούζες, ξαφτόριζες, τραβέρσα, άρμαδοῦρος, κοτσανέλι, σκαλιέρες κ.ά.

Στράλια (πρυμὸ πλωριό, μπαταράτσο, βαρδάρι) κ.ά. Ἐπὸ τί ἀποτελοῦνται καὶ τί ἐξυπηρετοῦν; (εἶναι συνήθως ἀπὸ συρματόσχοινο καὶ συγκρατοῦν τ' ἄρμπουρα). Σχοινιά: αἰτάντι, μαντάρι, μπάνιο, κατσαπόρα κ.ά.

Μπαστούνι (μικρὸ ἄρμπουρο στὴν πλώρη). Πῶς συγκρατεῖται; (μὲ τὴ βέντα, τὴν τρίγκα κ.ά.).

Παλάγκο (τροχαλία γιὰ τὴ μεταφορὰ βαρῶν). Ἐπὸ τί ἀποτελεῖται; (συρματόσχοινο, μακαράς, ψαλίδα, χαλκάς, γάντζος, βέτα, σαμπάνι κ.ά.). Τρόπος λειτουργίας. Σὲ ποιὸ σημεῖο τοῦ σκάφους τοποθετεῖται;

Κουπί. Ἄριθμὸς κουπιῶν ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ σκάφους. Τρόπος προσδέσεώς τους στὸ σκάφος. Μέρη τοῦ κουπιοῦ (τσουρούμι, πάρα, στρόμπος κ.ά.) (εἰκ. 268).

Ἄγκυρα (ἄγκουρα). Ἐπὸ τί μέταλλο κατασκευάζεται; Μέγεθος ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ караβιοῦ. Μέρη τῆς (μάννα ἢ ἀνέλο, τσίπος, χαλκάς, στρίντζος κ.ά.). Σὲ ποιὸ σημεῖο τοῦ караβιοῦ τοποθετεῖται; Πῶς μανουβράρεται κατὰ τὸ σαλπάρισμα καὶ τὸ φουντάρισμα τοῦ караβιοῦ; Χρησιμοποίηση τροχαλίας (μπόμπας) γιὰ τὴ διευθέτηση τῆς ἄγκυρας στὰ μεγάλα καράβια. Περιγραφή.

Πανιά. Ἄριθμὸς ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ σκάφους. Ἐτικὰ κατασκευῆς. Τρόποι δεσίματος (ψάθα, μπούμα, πένα, φλίτσι, λατίνι, σακολέβα, πινὰ-σταύρωσες, μπάρο-βέστια, ἄρματωσὰ μπάρο, φλόκος κ.ά.). Περιγραφή καὶ σχεδιαγράμματα ἢ φωτογραφίες. Κόψιμο καὶ ράψιμο τοῦ πανιοῦ. Ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνται.

Ἄνテナ (κοντάρι στρογγυλὸ ποὺ πιάνει τὸ ἐπάνω μέρος τοῦ πανιοῦ). Μέρη τῆς (ζούντα, ἄπλες κ.ά.) (εἰκ. 271). Ἄρμένισμα τοῦ караβιοῦ μὲ πανιά. Περιγραφή. Ἄπλωμα ἢ μάζεμα τῶν πανιῶν ἀνάλογα μὲ τὸν καιρὸ.

10. Τύποι караβιῶν (σκαριά) ἀνάλογα μὲ τὸ μέγεθος, τὸ σχῆμα, τὴν ἐργασία γιὰ τὴν ὁποία προορίζονται, τὰ πανιά ποὺ χρησιμοποιοῦν κ.ά. (βάρακα, γολέτα, τρεχαντήρι, караβόσκαρο, πέραμα, σκούνα, τσερλίγκι, μπότης, τραμπάκολο, μπρατσέρα, κοκκορέλι, κάγκαλης, δικάταρτο, τρικάταρτο κ.ά.).

Διαστάσεις, χαρακτηριστικὰ γνωρίσματα τοῦ κάθε τύπου, διαφορὲς ἀπὸ τὰ ἄλλα κλπ.

Χρῆση τοῦ κάθε караβιοῦ (γιὰ φόρτωμα, γιὰ ψάρεμα, γιὰ σπογγαλιεία, γιὰ μεταφορὰ ἐπιβατῶν, γιὰ λαθρεμπόριο κ.ά.).

Ἐξειδίκευση τῶν ταρσανάδων ἀνάλογα μὲ τίς ἀνάγκες τῆς περιοχῆς σὲ ὀρισμένους τύπους караβιῶν.

11. Παράδοση τοῦ караβιοῦ ἀπὸ τὸν караβομαραγκὸ στὸν ἰδιοκτήτη. Διαδικασία παραδόσεως. Π.χ. στὴν Ἰθάκη «ἐπαράδινες παλιότερα τὸ καῖκι στὸ νοικοκύρη του «ἐν καλῇ πίστει». Σήμερα κάνουμε συμβολαιογραφικὴ πρά-

ξη» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 40, 1956). Συμβολαιογραφικές πράξεις και σχετικά έγγραφα. *Εθιμα.

12. Καθέλκυση τοῦ πλοίου. Προετοιμασία για τὴν καθέλκυση. Π.χ. «ὄσον καιρὸ δουλεύεται τὸ καΐκι, τὸ ἔχουν ἐξωποστιασμένο πάνω σὲ πόστες (ξύλα καὶ σφῆνες) κάτω ἀπὸ τὴν πλώρη καὶ τὴν πρύμη. Τὰ πλάγια του τὰ κρατοῦν μὲ τὰ ποντάλια, πὺ εἶναι μεγάλα ἢ μικρά, ἀναλόγως μὲ τὸ καράβι. Δεξιά μεριά κι ἀριστερή τοῦ καϊκιου, σὲ ἀπόσταση, εἶναι τὰ βάζα, δηλ. οἱ χοντροὶ ξύλινοι δοκοί, πὺ ἀπάνω τους ἐκάθησε τὸ καΐκι γιὰ νὰ βγῆ στὴ στεριά. Ἀπουκάτου ἀπὸ τὰ βάζα ὑπάρχουν σκορπισμένα ἄτακτα τὰ φελάγκια: δοκοὶ ἐγκάρσιοι, πὺ ἀπάνου τους ἐκύλησαν τὰ βάζα, ὅταν ἀνέβασαν τὸ καράβι. Γιὰ νὰ κατεβῆ τὸ καράβι θὰ τὸ φελαγκώσουν. Δηλ. θ' ἀλείψουν τὰ φελάγκια μὲ ξύγκι καὶ θὰ τὰ τακτοποιήσουν ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὰ βάζα, ὥστε νὰ κυλήσουν εὐκολα πρὸς τὴ θάλασσα... Ὑστερα κλειδώνουν τὰ βάζα, δηλ. φέρνουν κοντὰ τὰ δυὸ βάζα, ὥστε νὰ σφίξουν τὸ καΐκι καὶ νὰ φτιάξουν τὸ αὐλάκι του... Τώρα πὺ ἐβαζώθηκε καλὰ τὸ καΐκι, ἀρκινάει ἡ δουλειὰ γιὰ τὸ ρίξιμο. Θὰν τὸ ρίξουν μὲ τὴν πρύμη, ὄχι μὲ τὴν πλώρη, γιὰ νὰ μὴ γίνῃ ζημιὰ στὸ τιμόνι καὶ στὴν περπέλα (φτερό)... Πρὶν ἀβαράρουν γιὰ τὸ ρίξιμο, δένουν ἀπὸ πίσω τὸ καΐκι στὴ μηχανή, παλιότερα τὸν ἀργάτη. Τὸ κρατᾶνε ὥστε νὰ μολάρεται μὲ ρέγουλα... Τὸ ξεκίνημα ἀρκινάει μὲ τὸ ἀγάντα! ἢ ἀβάρα!... Τὴν τελευταία στιγμή ἀνεβαίνουν πάνω στὸ καράβι κι οἱ ἰδιοκτῆτες του, ὥστε νὰ βρεθοῦν μαζί του στὴ θάλασσα. Δὲν κάνει νὰ πάῃ ἀσυντρόφευτο» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 10, 11, 12-15, 1956, Ἰθάκη).

*Εθιμα καὶ προλήψεις πὺ ἔχουν σχέση μὲ τὴν καθέλκυση τοῦ караβιου (βρέξιμο μὲ κρασί ἢ ἄλλο ποτό, ἀγιασμός, βάφτισμα τοῦ караβιου κ.ἄ.). Π.χ. «ὅταν θὰ ρίξουνε τὸ καράβι, θὰ νὰ ῥθῃ ὁ νουνὸς νὰ φέρῃ τὰ γλυκά του καὶ πιотὰ καὶ θὰ γένῃ ἀγιασμός. Ὁ παπὰς θὰ βάλῃ τὰ ἱερά καὶ τὸ Εὐαγγέλιο ἀπάνου στὸ τιμόνι. Οἱ μαστόροι (ναυπηγοὶ) ἔχουνε πλάι κι ἓνα μεταξωτὸ μαντήλι ἀπλωμένο κι ἐκεῖ μέσα ρίχνει ἀναλόγως ὁ νουνὸς κι ὁ ἰδιοκτῆτης καὶ οἱ καλεσμένοι τὰ δῶρα πὺ θέλουν. Ἀγιάζει ὅλο τὸ καΐκι κι ὕστερα οὔλοι φιλοῦνε τὸ σταυρὸ (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 39-40, 1956, Ἰθάκη).

13. Ὄνομασία τοῦ караβιου (ὄνομα ἀγίου, μέλους τῆς οἰκογένειας, ἀρχαῖα ὄνόματα κ.ἄ.). *Εθιμα πὺ ἔχουν σχέση μὲ τὴν ὀνοματοθεσία τοῦ караβιου.

14. Πλήρωμα τοῦ πλοίου (τσουῆμο, μανούβρα, ἀσκέρι κ.ἄ.). Συγκρότηση τοῦ πληρώματος ἀνάλογα μὲ τὸν προορισμὸ τοῦ πλοίου (τσουρμάρισμα). Ὑπάρχει εἰδικὸς γιὰ τὴ συγκρότηση τοῦ πληρώματος (τσουρμαδόρος);

α') Εἰδικότητες καὶ ἱεραρχία: καπετάνιος (καραβοκύρης, καϊκῆς κ.ἄ.), ναύκληρος (λοστρόμος), κατεργάρης, τιμονιέρης, πιλότος, βαποριέρης, ναύ-

της, εργάτης, κωπηλάτης (κουπφάχες), μούτσος, ταϊφάς, γεμιτζής, μαρνέρης, μπαρκάδος κ.ά. Μέρη όνομαστά για τους ναυτικούς τους κτλ.

β') Χρόνος που γίνεται ή πρόσληψη τών πληρωμάτων. Σχετικές συμφωνίες. Προετοιμασία τών πλοίων για τὸ ταξίδι. Όροι άμοιβής του προσωπικού. Π.χ. «στά ψαράδικα που έχουνε από ένα δυὸ ἢ τρεῖς τὸ πολὺ συντρόφους, πληρώνονται με τὸ μήνα. Οἱ τσέτες ὁμως και τὰ γριγριά πληρώνουνε τούς συντρόφους με τὸ μερδικό. Προτουὸ νὰ τσουρμάρουνε, τούς δίνουνε τὰ πλάτικα (προκαταβολή) και μετά, ἄμα τσουρμάρουνε, τὰ ὑπόλοιπα από τὸ μερδικό» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 194, ἐπαρχία Ἐρμιονίδας, 1956).

Χρονικά διαστήματα πληρωμῆς ανάλογα με τὸ εἶδος ἐργασίας τοῡ καραβιοῡ (σπογγαλιευτικό, ψαράδικο, ἐμπορικό κ.ά.). Πίστωση στά μπακάλικα και τὰ ἄλλα καταστήματα με τὴν προοπτική τῆς πληρωμῆς τοῡ ναυτικού.

15. Ἐναχώρηση τοῡ πλοίου (πατέντα, πράτιγο, παρτέντζα κ.ά.). Ποιὸς χορηγεῖ τὴν ἄδεια;

Χρόνος ἀναχώρησης και ἐπιστροφῆς τών ναυτικῶν και σχετικὰ ἔθιμα. Παραδείγματα: Στὴ Μῆλο «μετά τὸ ἅγιασμα τών νερῶν, ἦσαν και τὰ καΐκια ἐλεύθερα νὰ ἐπαναλάβουν τὰ ταξίδια των, τὰ ὁποῖα ὅλο τὸ σαραντάμερο, ἄλλα και από τοῡ ἁγ. Δημητρίου εἶχον διακόψει. Παρὰ ὁμως τὸν ἅγιασμόν τών ὑδάτων οἱ καιροὶ δὲν ἐπέτρεπον τὴν ἐπανάληψιν τών ταξιδίων πρὸ τοῡ ἁγ. Χαραλάμπους» (ΚΛ, χφ. 2339, σ. 152-53, 1960). Στὴ Λέρο «ἄμα ἕνας καπετάνιος εἶναι νὰ ξεκινήση από τὸ λιμάνι, θὰ σταθῆ νὰ ῥθουνε τὰ μεσάνυχτα για νὰ ἰδῆ τὰ σημάδια (τ' ἄσπρα) πῶς πᾶνε» (ΚΛ, χφ. 2279, σ. 20, 1958).

16. Προλήψεις και δεισιδαιμονίες τών ναυτικῶν κατά τὴ διάρκεια τοῡ ταξιδιοῡ. Π.χ. οἱ ναυτικοί, ὅταν συναντήσουν φουρτούνα, συνήθως ρίχνουν λάδι από τὸ καντήλι τοῡ ἁγίου Νικολάου στὴ θάλασσα ἢ ἀνάβουνε κερὶ από τὸν Ἐπιτάφιο. Στὴν Ἐρείκουσα τῆς Κέρκυρας «οἱ ναυτικοὶ παίρνουνε από τὴν Κέρκυρα τὴ μέτρα τοῡ ἁγ. Σπυρίδωνος (νῆμα ἴσο με τὸ μάκρος τοῡ λειψάνου τοῡ ἁγίου, που τὸ μοιράζουन για φυλαχτὸ στὴν ἐκκλησιά) και τὴν ἔχουν μαζί τους στά ταξίδια. Τὴν ὥρα τῆς τρικυμίας τὴ ρίχνουνε στὴ θάλασσα» (ΚΛ, χφ. 2344, σ. 22-23, 1960). Στὴ Μῆλο «ἄμα θεὸ νὰ ῥναι μεγάλη φουρτούνα κι ἄστραφτε κι ἐβρόντα, ἐπαρουσιάζουντανε κάτι σὰν κωλοφωτιές πράσινες και κόκκινες κι ἐγεμίζανε τ' ἄμπουρα, τὰ ξάρθια και τὰ πανιά και δὲν ἐπαύανε, ἂν δὲν ἐκόπαζε ὁ ἄνεμος. Ὅπου τὴν ἄλλη μέρα παρουσιάζανε τὰ ἄρμπουρα και ὅλα τὰ πράματα κάτι σὰ μίξα. Για νὰ τὰ διώξωμε, χτυπούσαμε ντενεκέδες και τὰ θυμιάζαμε με λιβάνι. Λέγανε πῶς ἦτανε ξωτικά, πῶς ἦτανε μπάσταρδο παιδὶ και τὸ πετάξανε στὴ θάλασσα ἀβάφτιστο κι ἐγένηκε τελώνιο» (ΚΛ, χφ. 2339, σ. 43-44, 1960).

Πρόβλεψη τοῡ καιροῡ και σχετικὲς συνήθειες και ἐκφράσεις.

17. Λιμάνι (ἀραξοβόλι, ρίβα, καρaboστάσι, λιμενάρι, μαντράκι, λιμενο-

στάσι, πόρτο, βάλα κ.ά.). Είναι φυσικός ὄρμος ἢ τεχνητός; Χωρητικότητα. Τοπωνύμια ποῦ φανερώνουν τὴν ὑπαρξὴ ἐκεῖ λιμανιοῦ, σχετικὲς παραδόσεις (Καραβοστασιά, Καραβοτσακισιά, Βάλα, Μαντράκι κ.ά.).

Προκυμαία (ριχτίμι, ποῦντο, μῶλος κ.ά.), ἀποβάθρα (μπαρκαροῦτσος, πάγκος, σκάλα, ξυλογαδάρα κ.ά.), συρμὴ (συρτικό), νεώσοικος (καλύβα, ἀραξοβόλι κ.ά.), μαρίνα, γαλός, ξέρα, φολάδα (ὑφαλος). Ἀκτωνύμια. Λεπτομερὴς καταγραφή καὶ ἀναφορὰ σχετικῶν παραδόσεων.

Ναυτικοὶ ὄροι. Λεπτομερὴς καταγραφή καὶ ἐρμηνεία τους. Π.χ. ἀρόδου, ρεμέζο - ἄρω, λάσκα, τράτος, ὀρτσάρω, μαϊνάρω, ἀφάτσο κ.ά.

18. Ὅργανα τῶν ναυτικῶν ἀπαραίτητα κατὰ τὸ ταξίδι:

Χάρτης (χάρτα), κλεψύδρα (ἄμμοτό, μεζαρούλι, μεριδιάνα κ.ά.). Π.χ. πρὶν ἀπὸ πολλὰ χρόνια μετροῦσαν τὶς ὥρες τῆς βάρδιας «μὲ μεγάλα μεζαρούλια μὲ ἄμμο. Τὸ χύσιμο τῆς ἄμμου ἀπὸ τὸ ἓνα μεζαρούλι στὸ ἄλλο διαρκοῦσε μίαν ὥραν. Μὲ τὴ δύση τοῦ ἡλίου ὁ λοστρόμος ἔλεγε :

Καλησπέρα πρύμνα-πλώρα
καὶ τὰ παλληκάρια ὄλα,
ὄλους σᾶς καλησπερίζω
μεζαρούλιν τὸ γυρίζω

καὶ ἔστρεφε τὸ κενὸ μέρος τοῦ μεζαρουλιοῦ πρὸς τὰ κάτω καὶ ἀρχίζε ἡ ροὴ τῆς ἄμμου» (Κλ, χφ. 671, σ. 25, Καστελλόριζο, 1915).

Πυξίδα (μπούσουλας), τρομπέτα (βούκινο, μπουρού, σφυρίχτρα) γιὰ τὴ συνεννόηση μεταξὺ τῶν πλοίων, βυθόμετρο (σκαντάλιο, σκαντίλιο, μπαρκέτα κ.ά.).

Περιγραφή κάθε ὀργάνου καὶ τοῦ τρόπου λειτουργίας του. Πότε ἀντικαταστάθηκαν ἀπὸ σύγχρονα ὄργανα;

19. Ἐργαλεῖα καὶ ἐξαρτήματα τοῦ πλοίου: βαρδαλάντζα, βαρδαμὰς (ἐργαλεῖο μὲ τὸ ὁποῖο σπρώχνουν τὸ βελόνι, ὅταν ράβουν τὰ πανιά), βολαχτήρα (βλ. Ἀλιεῖα), γάβρια (εἶδος τροχαλίας γιὰ τὴν ἀνασήκωση βαρῶν), γάτζος κοντάρι (γκουντάρ'), γρύλλος, διῶμα, κώλωμα (σχοινὶ γιὰ τὸ δέσιμο τῶν πλοίων στὸ ἀραξοβόλι), καβίλια, λαβότι (δοχεῖο ξύλινο μὲ λαβή, γιὰ τὸ ἄδειασμα τοῦ νεροῦ τῆς βάρκας), μπ'νέλους, σαμαδούρα, σαφάκι (ξύλινο δοχεῖο) κ.ά. Περιγραφή τοῦ καθενός, φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα, χρῆση του.

20. Καράβια, πλοίαρια καὶ βάρκες ποῦ προορίζονται γιὰ λίμνες ἢ ποτάμια (πλάβες, σχεδιές, μονόξυλα, κορύτα κ.ά.). Ὑλικά κατασκευῆς (ξύλο πεύκου ἢ ἔλατου, κυπαρισσιοῦ, ἀγριοκαστανιάς, λεύκας κ.ά.). Ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονται; Ὑπάρχουν εἰδικοί τεχνίτες; (Καστοριά: καραβάδες, Λάρισα: ξυλουργοὶ κ.ά.). Ἐπεξεργασία τῶν ξύλων (τοποθέτησή τους στὸ νερό, κάτω ἀπὸ βάρη γιὰ νὰ πάρουν σχῆμα καμπυλωτό).

α') Ναυπηγεῖο. Ἐργαλεῖα καὶ ὄργανα τοῦ ναυπηγοῦ.

β') Ναυπήγηση. Λεπτομερής περιγραφή. Π.χ. στην Καστοριά «τοποθετούνται σὲ ἐπίπεδο μέρος στὴν ὄχθη τῆς λίμνης δύο ἐγκάρσια ξύλα εἰς ἀπόστασιν δύο περίπου μέτρων τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο, τὰ ὁποῖα στερεώνονται στὴ γῆ μὲ μικροὺς πασσάλους. Σ' αὐτὰ ἐπάνω ἀρχίζει ἡ ναυπήγηση. Τοποθετεῖται πρῶτον τὸ πάτωμα, ὁ πάτος, τοῦ ὁποῖου τὰ δύο ἄκρα εἶναι ἀρκετὰ ὑπερυψωμένα γιὰ νὰ λάβῃ τὸ καμπυλωτὸν αὐτοῦ σχῆμα καὶ ἔτσι νὰ μπορῇ τὸ καράβι νὰ πλησιάσῃ στὰς ὄχθας τῆς λίμνης. Ἀμέσως κατόπιν στερεώνονται μὲ ἐλαφρὰν πρὸς τὰ ἔξω κλίσιν οἱ πλευρίτες καὶ εἰς τὰ ἄκρα ἀπὸ κάθε πλευρίτην δύο τρίγωνα σανιδάκια, πρὸς συμπλήρωσιν τῶν ἄκρων αἱ σφῆνες. Τὰ πλευρὰ τοῦ καραβιοῦ ἀποτελοῦνται ἀπὸ τὰ παράτια καὶ τὰ περβάζια, τὰ δὲ δύο ἄκρα αὐτοῦ αἱ «πρύμνες» σχηματίζονται ἀπὸ δύο σανίδια ἐκάστη, «λαμπάδες», αἱ ὁποῖαι δίδουν μὲ τὴν κλίσιν καὶ τὴν ἀμβλεῖαν τῶν γωνίαν τὸ σχῆμα εἰς τὰς πρύμνες τοῦ καραβιοῦ» (Ἀρ. Ζάχος, Τὰ καράβια τῆς Καστοριάς, Μακεδονικὸν Ἡμερολόγιον 12, 1936, σ. 161-62).

Καλαφάτισμα (ἀπόφραξη τῶν διάκενων καὶ ρωγμῶν, γιὰ νὰ μὴ μπαίνουν νερὰ στὸ καράβι). Πότε καὶ πῶς γίνεται;

Πίσσωμα τοῦ καραβιοῦ. Ποιὸς τὸ κάνει καὶ πῶς; Π.χ. στὸν Πηνειὸ ποταμὸ «τὸ πίσσωμα τῆς βάρκας τὸ κάνει ὁ ψαράς μόνος του στὴν ὄχθη τοῦ ποταμοῦ. Βάζει τὸν τενεκὲ μὲ τὴν πίσσα στὴ φωτιά νὰ βράσῃ καὶ νὰ ἀναλύσῃ καλά. Ὑστερα κατεβάζει τὴν πίσσα ἀπὸ τὴ φωτιά καὶ περιμένει νὰ φτάσῃ κρυώνοντας στὴν κατάλληλη θερμοκρασία. Ὅταν τὸ χέρι του ἀντέχῃ μέσα στὴν πίσσα, μετρώντας ἀπὸ τὸ ἓνα μέχρι τὸ 40 εἶναι ἔτοιμη. Μὲ μιὰ λινάτσα, ποὺ τὴ βουτάει μέσα στὴν πίσσα κάθε τόσο ἀλείφει καὶ τρίβει τὴ βάρκα, πρῶτα ἀναποδογυρισμένη ἀπὸ τὸ ἔξω μέρος καὶ ἔπειτα γυρισμένη κανονικὰ ἀπὸ μέσα... Μετὰ τὸ δεύτερο πίσσωμα, πρέπει νὰ μείνῃ ἡ βάρκα στὸν ἀέρα τρεῖς-τέσσερις μέρες. Ἐπειτα ὁ ψαράς τὴ βουλιάζει στὸ ποτάμι μέχρι τὴ μέση. Τὴν ἀφήνει μέσα στὸ νερὸ κάπου δέκα μέρες καὶ μετὰ τὴν ἀδειάζει. Τότε ἡ βάρκα εἶναι ἔτοιμη γιὰ χρῆση» (Λένα Γ. Γουργιώτη, Οἱ παλιοὶ ψαράδες τοῦ Πηνειοῦ, Λάρισα 1977, σ. 15).

γ') Συντήρηση τοῦ καραβιοῦ (πίσσωμα μιὰ φορὰ τὸ χρόνο, καλαφάτισμα κλπ.). Πόσα χρόνια μπορεῖ νὰ διατηρηθῇ ἓνα καράβι; (περίπου 10 χρόνια;)

δ') Μέρη τοῦ καραβιοῦ. Λεπτομερής περιγραφή (πάτος, νύχι, βέρτζινα, πλευρὰ (παράτια, περβάζια), ξωζώναρο, κοράκι, πρύμνη, κουπαστὴ (κουμποστή), σκάτσα, μάσκα, στραβόξυλα, πόδημα, καταπατητικὸ, πανέλια, κατίνα, δικωπόσχοινα, τουράκι, κουπιὰ, γιέκια, κεφάλι, κούδα κ.ἄ.). (βλ. καὶ εἰκ. 272, 273, 274).

ε') Χρωματισμὸς τοῦ καραβιοῦ. Χρώματα ποὺ χρησιμοποιοῦνται. Συνδυασμοὶ χρωμάτων γιὰ διακόσμηση.

ς') Μῆκος τοῦ καραβιοῦ καὶ χωρητικότητά του.

ζ') Τρόπος ὀδηγήσεως τοῦ καραβιοῦ. Ὑπάρχει πηδάλιο;

η') Κουπιά. Σχήμα και αριθμός. Τρόπος χρησιμοποίησής τους. Π.χ. στη λίμνη τῆς Καστοριάς «ὁ τρόπος κωπηλασίας εἶναι πρωτόγονος. Ὁ караβοκύρης λάμνει ὀλόρθος ἐστραμμένος πρὸς τὴν μπροστινὴ πρύμνη... Πηδάλιο δὲν ὑπάρχει. Μὲ ἐπιδέξιον χειρισμὸν τῶν δικώπων ὁ караβοκύρης κανονίζει τὴν κατεύθυνσιν καὶ τὰς στροφὰς τοῦ караβιοῦ καὶ ἀποφεύγει τὰ ἐπικίνδυνα κύματα κατὰ τὰς τρικυμίας. Εἰς τὸ δύσκολο αὐτὸ ἔργο μεγάλας ὑπηρεσίας προσφέρει τὸ δικωπόπλο, ἓνα μικρὸ δίκωπο ποῦ στερεώνεται σ' ἓνα σκαριμὸ στὴν ἀριστερὰ μεριὰ τῆς μπροστινῆς πρύμνης» ('Αρ. Ζάχος, Τὰ καράβια τῆς Καστοριάς, Μακεδονικὸν Ἡμερολόγιον 12, 1936, σ. 163).

θ') Χρησιμοποίηση τοῦ караβιοῦ: γιὰ ψάρεμα, γιὰ τὴ μεταφορὰ ἀνθρώπων, ζώων καὶ ξυλείας ἀπὸ μιὰ ὄχθη τοῦ ποταμοῦ ἢ τῆς λίμνης σὲ ἄλλη κ.ἄ.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΑΛΕΞΗΣ Ι. ΠΟΥΛΙΑΝΟΣ, Λαογραφικὰ Ἰκαρίας, τ. 3, Θαλασσινά, 1977, σ. 525-595.
2. ΑΡΙΣΤΟΤ. ΖΑΧΟΣ, Τὰ καράβια τῆς Καστοριάς, Μακεδονικὸν Ἡμερολόγιον 12 (1936), σ. 161-166.

II. ΑΛΕΣΤΙΚΗ, ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ

1. **Θέση τοῦ μύλου** στὸν εὐρύτερο χῶρο τοῦ οἰκισμού (σὲ ρέματα, σὲ ξάγναντο κ.ἄ.). Ἐπιλογή τοῦ χώρου. Π.χ. στὴν Κάρπαθο «ὅταν ἤθελαν νὰ κτίσουν ἀνεμόμυλο, πρῶτα διάλεγαν μέρος προσήνεμο, ποῦ νὰ τὸ πιάνουν οἱ ἐπικρατέστεροι τοπικοὶ ἄνεμοι. Συνήθως οἱ μύλοι κτίζονταν πάνω σὲ ράχες, ὁ ἓνας δίπλα στὸν ἄλλο... Μετὰ τὴν ἐκλογή τοῦ τόπου ἔμπηγαν στὸ χῶμα ἓνα πάσσαλο μὲ δεμένη μιὰ κορδέλα στὴν ἄκρη του. Στὴν κατεύθυνση ποῦ τῆς ἔδινε ὁ ἀέρας τοποθετοῦσαν τὸν ἄξονα τοῦ μύλου» ('Ελ. Λειμώνα-Τρεμπέλα, Πεταλόσχημοι ἀνεμόμυλοι, 1973, σ. 64). Ἀπόσταση τοῦ μύλου ἀπὸ τὸν οἰκισμό (γιὰ τὴν εὐκόλη ἐπικοινωνία κ.ἄ.). Ὑπάρχει μύλος σὲ κάθε οἰκισμό; Ἄν ὄχι, ποῦ ἄλεθαν οἱ κάτοικοι;

2. **Μυλωνάς.** Ἦταν ὁ ἰδιοκτήτης τοῦ μύλου ἢ ἐνοικιαστής; Ἦταν ντόπιος ἢ ἀπὸ ἄλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ; Π.χ. τὸ χωριὸ Βουρδούρι Σπάρτης τῆς Μ. Ἀσίας εἶχε πολλοὺς μυλωνάδες, ποῦ νοίκιαζαν τοὺς μύλους τῆς περιοχῆς καὶ ἔμεναν σ' αὐτοὺς μὲ τὶς οἰκογένειές τους. Στὶς Κυκλάδες ἐπειδὴ «ἡ κατασκευὴ ἐνὸς ἀνεμόμυλου ἀπαιτοῦσε σημαντικὸ χρηματικὸ ποσόν, κτιζόταν ἀπὸ εὐκατάστατα πρόσωπα, ποῦ τοὺς νοίκιαζαν σὲ μυλωνάδες» (Ζαφ. Βάος - Στέφ. Νομικός, 1974, σ. 94). Ἐπίσης στὴ Δυτ. Μακεδονία συνήθως «ὁ μυλωνάς δὲν εἶναι ἰδιοκτήτης τοῦ μύλου. Τὸν ἔχει μὲ τὸ νοίκι. Πληρώνει κάθε τόσο κισίμι στ' ἀφεντικὸ» (Φ. Παπανικολάου, Λαογραφικὰ Δυτ. Μακεδονίας, Θεσ/νίκη 1962, σ. 166). Κοινωνικὴ θέση τοῦ μυλωνᾶ. Διηγῆσεις, παροιμίες κ.ἄ. σχετικὲς μὲ τὴν ἐπιδεξιότητα, τὴν τιμιότητά του κλπ. Π.χ. «ὁ μύλος θέλει

μυλωνά και τὸ καράβι ναῦτες». «Θεωρία ἐπισκόπου και καρδία μυλωνᾶ».

3. Δικαιώματα, ὑποχρεώσεις και τρόπος λειτουργίας τοῦ μύλου. Σχετικά ἔγγραφα και ἔθιμικὸ δίκαιο. Γιὰ παράδειγμα στὶς Κυκλάδες «οἱ ἄρχοντες κάθε νησιοῦ, γιὰ νὰ προστατεύσουν τὰ συμφέροντα τοῦ κόσμου και τῶν νοικοκυραίων τῶν μύλων ἀπὸ τοὺς ἐχθισμούς τῶν μυλωνάδων, ἔβγαζαν ὀρισμένες διαταγές. Ἔτσι π.χ. με διαταγὴ τοῦ βοϊβόδα, ἀπαγορευόταν στοὺς μυλωνάδες νὰ διατηροῦν κοτέτσι κοντὰ στὸ μύλο, γιὰ νὰ μὴν ταΐζουν τὶς κότες τους ἀπὸ τ' ἀλέσματα τῶν πελατῶν. Τοὺς ἐπέτρεπαν ὅμως νὰ διατηροῦν ἕναν πετεινό, γιὰ νὰ ξέρουν τὶς ὥρες τῆς νύχτας» (Ζαφ. Βάος - Στέφ. Νομικός, 1975, σ. 101). Παραμύθια, παροιμίες, τραγούδια, παραδόσεις και εὐτράπελες διηγήσεις σχετικὲς με τοὺς μυλωνάδες και τοὺς μύλους. Π.χ. «τῶν μυλωνάδων τὰ παιδιὰ ψοφᾶνε ἀπὸ τὴν πεῖνα». «Ὅποιος δὲν θέλ' ν' ἀκούσ' τὰ βαρδάρια, στοῦ μύλου δὲν πάει» (Δημ. Οἰκονομίδης, 1977-80, σ. 173-174).

4. Ἄμοιβή τοῦ μυλωνᾶ (ξάι, ἀξιάγιασμα). Πῶς ὀρίζονταν; Σχετικὰ ἔθιμα και ἔγγραφα. Σὲ ἔγγραφο π.χ. τοῦ ἀρχείου τῆς Μυκόνου ἀναφέρεται «οἱ ἀλέσματα κάμουν ἡ μυλωνάδες στοὺς μύλους στάρη και κρηθάρη νὰ πέρνουνε ἀλεστικὸ στὰ δέκα ἕνα, πτερὸ, νὰ τὸ ζιάζη οταν το πέρνη και να το δινη πάλι με τὸ ζύγη...» (Ζαφ. Βάος - Στέφ. Νομικός, 1975, σ. 101). Σὲ πολλὲς περιοχὲς τὸ δικαίωμα ἀλέσεως εἶναι ἕνα πρὸς εἴκοσι. Ὑπερβάσεις τοῦ μυλωνᾶ και σχετικὲς διηγήσεις. Πῶς κρατᾶ λογαριασμὸ με τοὺς πελάτες του; Π.χ. στὴ Δυτ. Μακεδονία «ἔχει ἕνα ξύλο, τὴν τσέτουλα, ὅπου γράφει-χαράζει με τὸ μαχαίρι του γραμμὲς—τὰ κοιλά, πὺ δίνει γιὰ κισίμι. Παρόμοιο ξύλο κρατεῖ κι ὁ νοικοκύρης. Κι ὅταν θέλουν νὰ ἐπαληθεύσουν τὸ λογαριασμὸ, ἐνώνουν τὰ δυὸ ξύλα» (Φ. Παπανικολάου, Λαογραφικὰ Δυτ. Μακεδονίας 1, Θεσ/νίκη 1962, σ. 166). Περιπτώσεις πὺ ὁ μυλωνᾶς δὲν ἔπαιρνε δικαίωμα ἀλέσεματος (σὲ φτωχοὺς, σὲ τεχνίτες, γύφτους κ.ἄ.). Πελάτης τοῦ μύλου (ἀπαλέτης, ἀλεστής κ.ἄ.).

Ποσότητα τοῦ γεννήματος πὺ προορίζεται γιὰ ἄλεσμα (φορτιό, ἄλεσμα). Πόσο περίπου εἶναι τὸ βάρος του; Πῶς μεταφέρεται στὸ μύλο (με τὰ ζῶα, με «ζαλίκι» στὴν πλάτη), με τί εἶδους σακκιά;

5. Ἐργαλεῖα τοῦ μυλωνᾶ (ἀνεξάρτητα ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ μύλου).

Σφυριά γιὰ τὸ χάραγμα τῶν μυλοπετρῶν. Σχῆμα και μέγεθος.

Τρίποδας. Σχῆμα και χρῆση του. (Βάζουν ἐπάνω τὴ μυλόπετρα, γιὰ νὰ τὴ «χαράξουν»).

Παπᾶς (ξύλο στρογγυλὸ πάνω στὸ ὁποῖο τοποθετοῦν τὴ μυλόπετρα γιὰ νὰ τὴ μεταφέρουν).

Σέσουλα (φτυάρι) ξύλινη ἢ τσίγκινη γιὰ νὰ μαζεύη τὸ ἀλεύρι.

Πλάστιγγα γιὰ τὸ ζύγισμα τῶν καρπῶν (καντάρι, στατήρας, βιδούρα).

Ζύγι, ἀλφάδι, γιὰ τὸν ἔλεγχο τοῦ ἄξονα τῆς μυλόπετρας.

Σφήνες, φτυάρι, τσάπα, κλαδευτήρι, για τὸ καθάρισμα τοῦ μυλούλακου (νερόμυλος).

Πριόνι, ροκάκι, πλάνη, σκεπάρνι, τριβέλ', γουβιά, σκαρπέλο, μυλοκόπι (εἰχ. 278), ἐργαλεῖα μαραγκοῦ γ.ὰ τὴν ἐπιδιόρθωση τοῦ μύλου.

6. Ἄλεύρι (χοντροάλεσμα, τσακιστό, πασπάλη κ.ἄ.). Εἶδη: ἀπὸ σιτάρι (καθάριο), ἀπὸ καλαμπόκι (ἀραποσιτένιο), ἀπὸ κριθάρι, βρίζα κ.ἄ.

7. Εἶδη μύλων: α') Χερόμυλος. Ἔχουν ὄλα τὰ σπίτια ἢ ὀρισμένα; Π.χ. στὴν Κρήτη ὁ χερόμυλος συμπλήρωνε τὴν αἰκοσκευή. Στὴν Ἀπεύρανθο τῆς Νάξου «τρεῖς μόνον χερόμυλοι ὑπῆρχον πρὸ τοῦ τελευταίου πολέμου. Εἰς τούτους ἠλέθοντο φάβα ἢ τριφτὸ (χόντρος). Ἡ νοικοκυρὰ πού εἶχε τὸν χερόμυλο ἐκρατοῦσε διὰ πληρωμὴν ἓνα φλυτζάνι στὴν ὁκὰ ἀπ' ὅποιον ἤρχετο ἔξωθεν διὰ ν' ἀλέσει» (Δημ. Οἰκονομίδης, 1977-80, σ. 153). Μήπως ὑπάρχει κοινὸς χερόμυλος στὴν ἀγλή τῆς ἐκκλησίας, πού τὸν χρησιμοποιοῦν ὄλοι μὲ τὴ σειρά;

1. Μέρη τοῦ χερόμυλου: Κατωλίθι (κατάρι, ἀποκατάρι κ.ἄ.). Εἶναι ἀκίνητο; Προσαρμογὴ σ' αὐτὸ τοῦ ἄξονα πάνω στὸν ὁποῖο στρέφεται τὸ πανωλίθι. Πανωλίθι (πανάρι, ἀγπανάρι, ἀποπανάρι κ.ἄ.). Εἶναι διάτρητο; Πῶς ὀνομάζεται ἢ τρύπα (γλοῦπος) καὶ σὲ τί χρησιμεύει; (στήριξη τοῦ πανωλιθιοῦ στὸ κατωλίθι, τροφοδότηση τοῦ μύλου μὲ τὸν καρπό). Χελιδόνα (ἓνα κομμάτι σίδηρο ἢ ξύλο διάτρητο στὸ κέντρο, σφηνωμένο στὸ κάτω μέρος τοῦ πανωλιθιοῦ. Μέσα ἀπὸ αὐτὴ περνᾷ ὁ ἄξονας τοῦ μύλου). Χερούλι γιὰ τὸ γύρισμα τοῦ μύλου. Εἶναι ἓνα ἢ δύο; Διάμετρος τῶν λιθαρῶν τοῦ χερόμυλου. Ἀπὸ τί εἶδος πέτρας κατασκευάζονται; Ποιοὶ τοὺς κατασκεύαζαν; (εἰδικοί πελεκάνοι;)

2. Τί ἄλεθαν συνήθως στὸ χερόμυλο καὶ γιὰ ποῖο σκοπὸ; Π.χ. στὴν Κρήτη ἀκόμη «χρησιμοποιεῖται στὰ σπίτια ὁ χειρόμυλος, ὅπου ἀλέθεται τὸ σιτάρι καὶ ἡ φάβα. Τὸ ἄλεσμένο σιτάρι λέγεται χόντρος καὶ χρησιμοποιεῖται ὅπου καὶ τὸ ρύζι» (ΚΛ, χφ. 2857, σ. 7, Φουρνοφάραγγο Μονοφατσίου Ἡρακλείου, 1963). Στους Σοφάδες Καρδίτσας «χρησιμοποιοῦνται γιὰ νὰ τρίβουν τὸ ρόβι γιὰ τροφή τῶν ζώων καὶ τὸ σιτάρι πού προορίζεται γιὰ μπλουγούρι καὶ τραχανάς» (ΚΛ, χφ. 2874, σ. 46, 1964). Μήπως ἀλέθουν καὶ ἄλεύρι σὲ ἐκτακτες περιπτώσεις;

3. Τρόπος λειτουργίας του. Π.χ. στους Ὀθωνοὺς τῆς Κέρκυρας «ὁ χερόμυλος εἶναι ἐγκαταστημένος πάνω σ' ἓνα εἶδος τραπεζιοῦ, πού ὀνομάζεται τελέρι ἢ σκελετός, σὲ ὕψος τέτοιο ὥστε νὰ μπορῆ νὰ τὸν δουλέψῃ ἓνας ἄνθρωπος στεκούμενος ὀρθιος. Τὰ λιθάρια βρῖσκονται στὸ κέντρο τοῦ τελεριοῦ, τοῦ ὁποῖου ὄμως ἡ ἐπιφάνεια (80×80 ἐκ.) καλύπτεται ἀπὸ παχειὰ λάσπη. Ἡ λασπωμένη ἐπιφάνεια εἶναι κοίλη γύρω ἀπ' τὰ λιθάρια. Ἔτσι μὲ τὸ γύρισμα τοῦ μύλου, τὸ παραγόμενο ἄλεύρι πέφτει στὴν ἀβλακιά καὶ μαζεύεται εὐκολα μὲ κουτάλα καὶ μὲ χέρια» (Αὔγ. Σορδίνης, 1981, σ. 93). Στὸν Αὐλότοπο Θεσπρωτίας «τὸν χειρόμυλο τὸν τοποθετοῦν ἐπάνω σὲ σεντόνι οὔτως, ὥστε τὸ ἄλεύρι

πού θα εξέρχεται να συγκεντρώνεται σ' αυτό. Τὸ σιτάρι τὸ ρίχνουν οἱ γυναῖκες μὲ τὸ χέρι τους λίγο-λίγο στὴν τρύπα τῆς ἄνω πέτρας» (ΚΛ, χφ. 2904, σ. 119, 1964).

β') **Νερόμυλος.** Ἐπιλογή τοῦ χώρου πού χτίζεται (ὑπαρξή νεροῦ, κοντὰ σὲ ρέμα). Ἀριθμὸς μύλων στὴν περιοχὴ καὶ ἰδιοκτῆτες τους. Ἐρείπια παλιῶν μύλων καὶ σχετικὲς παραδόσεις καὶ τοπωνύμια (Παλιόμυλος κ.ἄ.). Ὑπάρχουν σήμερα μύλοι στὴν περιοχὴ σὲ λειτουργία; Ἄν ὄχι, πότε σταμάτησαν νὰ λειτουργοῦν καὶ γιατί;

Τὸ νερὸ εἶναι ἀρκετὸ γιὰ νὰ ἐξασφαλίση τὴν κίνηση τοῦ μύλου ἢ συγκεντρώνεται σὲ στέρνα κι ἀπὸ κεῖ διοχετεύεται στὸ μυλαύλακο; Στὴ δεύτερη περίπτωση πῶς κατασκευάζεται ἡ στέρνα; Π.χ. στὴν Ἰκαρία «κάνεις ἓνα ἀγῶν καὶ τ' ἀγῶέβγεις τὸ νερὸ ἀφ' τῆ νερομάνα ἴσαμε τῆ στέρνα. Τῆ γιστέρναν τῆγ κάνομεν πάν' ἀφ' τὸ μύλου. Τόσομ πιὸ μεγάλη, τόσομ πιὸ καλά. Νά 'χη βάθος, γύρω στὸ μέτρο. Γύρω-γύρω στήνομεν τοὺς ἀτσίρους, μακρόστενες πλακερές πέτρες, κι ἀπόξω τίς παραχώνομε, γιὰ νὰ μὴ βρίσκη ἀραλίχιν τὸ νερὸ καὶ ξομπλιάζη. Πολλὲς φορές στρώννομεμ πλάκες καὶ τὸμ πάτο τῆς στέρνας, γιὰ νὰ στανιάρη, γιατί ἅμα εἶναι ἀμμουερὸν τὸ χῶμα, ροέβγει τὸ νερὸ. Ὁ πάτος τῆς γιστέρνας γίνεται κατρακυλιστός, πρέπει νὰ γέρνη πρὸς τὸ πελέμι (στόμιο τῆς στέρνας), γιὰ νὰ φεύγη καὶ τ' ἀποστράγγιν τῆς στέρνας... Ἀφ' τὸ πελέμιγ ξεμπουκάρει τὸ νερὸ καὶ πάει στὸ κανάλι» (Ἄλ. Πουλιανός, Λαογραφικὰ Ἰκαρίας 1, 1976, σ. 168).

Μέρη τῆς στέρνας (ἀπαντήρα, καλόερος κ.ἄ.).

1. Μέρη τοῦ νερόμυλου: α') **Δέση** (ἄρπαση, δεσιά). Σημασία της γιὰ τὴν καλὴ λειτουργία τοῦ μύλου. Ποῦ ἀκριβῶς κατασκευάζεται ἡ δέση; (ψηλότερα ἀπὸ τὸ μύλο, γιὰ νὰ ἔχη «κρέμαση» τὸ νερὸ, σὲ μέρος γερὸ, γιὰ νὰ μὴ παρὰσύρεται ἀπὸ τὸ νερὸ κ.ἄ.). Τρόπος κατασκευῆς της. Π.χ. «μέσα στὸ ποτάμι καὶ σὲ ἀνοιγμα τόσο, ὅσο νερὸ χρειάζεται ὁ μύλος, μπήγουν χοντροὺς πασσάλους ἀπὸ πεῦκα ἢ πλατάνια ἢ ἄλλα σκληρὰ δένδρα μήκους 2-3 μ. καὶ τὰ τοποθετοῦν σὲ ἀπόσταση 1-2 μ. τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο. Αὐτὰ τὰ στερεώνουν καλὰ μέσα στὸ χῶμα, γιατί ἀποτελοῦν τὸ πιὸ σπουδαῖο μέρος τῆς δέσης. Οἱ χοντροὶ αὐτοὶ κορμοὶ λέγονται καὶ μάννες» (ΚΛ, χφ. 2874, σ. 55, Σοφάδες Καρδίτσας, 1964). Ποιὰ ἐποχὴ κατασκευάζεται ἡ δέση (καλοκαίρι); Καταστροφὴ μερικὴ ἢ ὀλικὴ τῆς δέσης ὅταν «κατεβάση» πολὺ νερὸ. Ξεχύλισμα τῆς δέσης καὶ πλημμύρισμα τοῦ μύλου. Πῶς προστατεύεται στίς περιπτώσεις αὐτὲς ὁ μύλος; (Στὸ μυλαύλακο δημιουργοῦνται πολλὲς «κόφτρες», πού διοχετεύουν τὸ νερὸ στ' ἄλλα αὐλάκια).

β') **Μυλαύλακο** (αὐλάκι, χαλάκι, ἀχιτός, ἀωός, ναός, νομή, μπίλια κ.ἄ.). Μῆκος, πλάτος καὶ βάθος τοῦ αὐλακιοῦ καὶ ἀπὸ τί ἐξαρτῶνται; (ἀπὸ τῆ μεγάλη ἢ μικρὴ κρέμαση, ἀπὸ τῆ διαμόρφωση τοῦ ἐδάφους κ.ἄ.). Περιγραφή. Πλέγμα ἀπὸ καλάμια (καλαμωτῆ) ἢ ξύλα πλεχτὰ (ἀμποριά, φράχτης) γιὰ τὸν καθαρισμὸ τοῦ νεροῦ πρὶν φθάση στὴν κἀναλη.

γ') *Κόφτρα*. Σε τί χρησιμεύει; (για τὴ διοχέτευση τοῦ παραπανίσιου νεροῦ;) Καθαρισμὸς τοῦ μυλαύλακου.

δ') *Κάναλη* (κανάλι, καρούτα, βαρέλια, βαράτ' κ.ἄ.). Ὑλικά καὶ τρόπος κατασκευῆς (ἀπὸ ξύλο, ἀπὸ πέτρα, ἀπὸ τσίγκο, ἀπὸ τσιμέντο κλπ.). Περιγραφή. Μέρη τῆς (σφουναριά, σφούνη, φουσούνη, μπουντέλι κ.ἄ.). Διαστάσεις (πρὸς τὸ μέρος τοῦ μυλαύλακου καὶ πρὸς τὸ μέρος τῆς φτερωτῆς). Ποιὸς κατασκευάζει τὴν κάναλη;

ε') *Φτερωτὴ* (τσέρκι, ρόδα). Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται καὶ πῶς μεταδίδει τὴν κίνηση στὶς μυλόπετρες; Π.χ. στοὺς Σοφάδες τῆς Καρδίτσας αἱ φτερωτὴ ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο ξύλινους ἢ σιδερένιους κύκλους ποὺ στηρίζονται μὲ ἓνα σταυρό, σὲ κέντρο τοῦ ὁποίου ὑπάρχει ἡ κυκλικὴ μὲ διάμετρο ἴση πρὸς τὴ διάμετρο τοῦ ἀδραχτιοῦ, στὸ ὁποῖο στερεώνεται. Μεταξὺ τῶν δύο αὐτῶν κύκλων εἶναι ἐφηρμοσμένα τὰ χλιάρια ἢ κουτάλια (πετερύγια) ἐπάνω στὰ ὁποῖα χτυπᾷ τὸ νερὸ καὶ ἀναγκάζει τὴ φτερωτὴ νὰ περιστρέφεται μαζὶ μὲ τὸ ἀδράχτ', μαζὶ δὲ μὲ τὸ ἀδράχτ' γυρίζει καὶ ἡ ἐπάνω μυλόπετρα, ποὺ εἶναι στηριγμένη σ' αὐτὸ» (ΚΛ, χφ. 2874, σ. 65-66, 1964). Ἀριθμὸς τῶν φτερῶν (χλιάρια, κουτάλια). Μέρη τῆς φτερωτῆς (φτερά, σφοντύλι, ἀξόνι, τράπεζος κ.ἄ.) (βλ. καὶ εἰχ. 275α). Διάμετρος.

ς') *Ζουρειό* (ζουριδιό, ζουρί, ζουριός, σβουρίο). Ποιὸ μέρος τοῦ μύλου εἶναι (τὸ κατώτατο ὅπου στροβιλίζεται τὸ νερὸ καὶ ὅπου κινεῖται ἡ μυλόπετρα, ὁ χώρος κάτω ἀπὸ τὶς μυλόπετρες κ.ἄ.). Πῶς χωρίζεται ἀπὸ τὸ τμήμα τοῦ μύλου, ὅπου εἶναι οἱ μυλόπετρες;

Στρώση τοῦ μύλου. Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται καὶ πῶς κατασκευάζεται; Ποιὸς εἶναι ὁ ρόλος τῆς; (Πάνω σ' αὐτὴ στηρίζεται ἡ κάτω μυλόπετρα ἀκριβῶς στὸ κέντρο).

ζ') *Ἀδράχτι* (ἄξονας, κοπαστή, ἀγράττι). Περιγραφή. Λειτουργία του. (Συνδέει τὴ φτερωτὴ μὲ τὶς μυλόπετρες καὶ μεταδίδει στὴν πάνω μυλόπετρα τὴν κίνηση. «Τὸ ἀδράχτ' εἶναι πολὺ σπουδαῖο ἐξάρτημα τοῦ μύλου... Εἶναι ἓνα ξύλο στρόγγυλο ἢ τετράγωνο, τώρα γίνεται ἀπὸ μέταλλο σκληρό... Στὸ κάτω μέρος στερεώνουν ἓνα κομμάτι σίδηρο, ἀτσάλινο καὶ μυτερό, ποὺ λέγεται κεντρὶ καὶ μπαίνει μέσα στὴν ὑποδοχὴ τοῦ κάβ'ρα κι ἐκεῖ στηριζόμενο περιστρέφεται. Στὸ ἐπάνω μέρος ἔχει μιὰ ἄλλη ὑποδοχὴ γιὰ ἓνα ἀτσάλινο στρογγυλὸ σίδηρο, ποὺ μπαίνει καρφωτὸ καὶ ἐξέχει ἀπὸ τὴν κάτω πέτρα 10-15 πόντους... Στὴν κορυφὴ τοῦ ἀδραχτιοῦ τοποθετεῖται ὀριζόντια σὲ ὑποδοχὴ ἓνα ἄλλο πλατὺ σίδηρο, ποὺ ἔχει δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ ἀπὸ ἓνα πετερύγιο. Λέγεται χελιδόνα. Στὰ πετερύγια αὐτὰ στηρίζεται ἡ μυλόπετρα κι ἀπ' αὐτὰ κρατιέται» (ΚΛ, χφ. 2874, σ. 64-65, Σοφάδες Καρδίτσας, 1964).

η') *Χελιδόνα* (μεταλλικὸ κομμάτι σὲ σχῆμα χοντρῆς πλάκας, τῆς ὁποίας οἱ δύο μικρότερες ἔδρες ἔχουν (ὄχι πάντοτε) ἀπὸ μιὰ ἐγκοπὴ, ὥστε νὰ μοιάζουν μὲ οὐρὰ χελιδονιοῦ. Τοποθετεῖται σταθερὰ στὸ κέντρο τῆς κάτω ἐπιφάνειας

τοῦ πανωμυλιοῦ. *Χελιδονιάστρα*. Μικρὴ ἐγκοπὴ στὸ μέσο τῆς χελιδόνας, στὴν ὁποία μπαίνει τὸ πάνω μέρος τοῦ ἀδραχτιοῦ.

θ') *Μυλόπετρες*. Ἄπὸ τί πέτρα κατασκευάζονται (γρανίτη, πορφυρίτη, χαλαζία κ.ἄ.); Ποιὸς τὶς κατασκευάζει; (εἰδικοί πελεκάνοι;) Μήπως τὶς προμηθεύονται ἀπὸ ἄλλοῦ καὶ μὲ ποιὸ τρόπο; Διάμετρος. Μυλόπετρες ἀπὸ ἀτσάλι. *Χαράγματα τῶν μυλοπετρῶν*. Εἶναι μονοκόμματες ἢ ἀποτελοῦνται ἀπὸ πολλὰ κομμάτια κατάλληλα προσαρμοσμένα; Σφίξιμο τῆς περιφέρειας μὲ ξύλινο ἢ μεταλλικὸ στεφάνι (κόθρος).

Κάτω μυλόπετρα (στρωμα, κατωμύλι, κατώπετρα). Εἶναι ἀκίνητη; Διαστάσεις. Ὅπῃ στὸ κέντρο γιὰ τὸ πέρασμα τοῦ ἀδραχτιοῦ. Καρδιά τῆς μυλόπετρας (ξύλινο δαχτυλίδι μέσα ἀπὸ τὸ ὁποῖο περνᾷ ὁ ἄξονας τοῦ ἀδραχτιοῦ). Ἄπὸ τί ξύλο γίνεται ἡ καρδιά; (Συνήθως ἀπὸ συκιά, γιατί δὲν τρίβεται καὶ δὲν καίγεται ἀπὸ τὴν τριβή, ἀλλὰ πιάνει γυαλάδα).

Χάραγμα τῶν μυλοπετρῶν ὅταν δὲν κόβουν. Ποιὸς τὸ κάνει; (ὁ μυλωνάς, εἰδικὸς τεχνίτης-μυλοκόπος;) Τρόπος τοῦ χαράγματος. Ἐργαλεῖα (μυλοκόπι κ.ἄ.).

ι') *Σηκωτήρα* (ρεγουλατόρος, σπάθη, σταυρὸς κ.ἄ.) (μοχλὸς σιδερένιος δεξιὰ ἀπὸ τὶς μυλόπετρες, ποὺ ρυθμίζει τὸ ἄλεσμα, ἂν θὰ εἶναι ψιλὸ ἢ χοντρό). Περιγραφή καὶ τρόπος λειτουργίας της.

ια') *Σταματήρα* (μοχλὸς στὰ ἀριστερὰ τῶν μυλοπετρῶν, ποὺ ρυθμίζει τὸ νερό, ποὺ πέφτει στὴ φτερωτή). Περιγραφή καὶ τρόπος λειτουργίας της.

ιβ') *Βαρδάρια* (ξυλάκια ποὺ κανονίζουν, ὥστε οἱ σπόροι νὰ πέφτουν σὲ ἴση ποσότητα στὶς μυλόπετρες). Περιγραφή. Σχετικὲς ἐκφράσεις.

ιγ') *Κοφίνα* (κάσα, καλάθι, κασόφι). Περιγραφή (εἰκ. 275, 276, 277). Τρόπος λειτουργίας της.

ιδ') *Κούτλας* (συρταράκι, καρύδι κ.ἄ.). Ποῦ βρίσκεται καὶ γιὰ ποιὸ σκοπό;

ιε') *Ἀλευροθήκη* (κασόνι, πότι κ.ἄ.). Σχῆμα καὶ χωρητικότητα (εἰκ. 276, 277). Περιγραφή καὶ τρόπος συγκεντρώσεως τοῦ ἀλευριοῦ.

Διάφορα ἄλλα ἐξαρτήματα τοῦ νερόμυλου, τρόπος λειτουργίας τους. Λεπτομερὲς περιγραφή.

γ') *Ἀνεμόμυλος*. 1. Ἐπιλογή τοῦ χώρου (μυλοτόπια). Πρόβλεψη νὰ μὴν ὑπάρχουν κοντὰ στὸ μύλο φυσικὰ ἢ τεχνητὰ ἐμπόδια. (Ἀπαγόρευση οἰκοδομήσεως κοντὰ στὸν μύλο. Σχετικὰ ἐγγραφα. Δημιουργία πρόσθετου ὀρόφου ἢ ἀνέβασμα τοῦ μηχανισμοῦ ψηλότερα γιὰ τὴν ἐξασφάλιση ἀνέμου). Παραδείγματα: Στὴν Κάρπαθο «μετὰ τὴν ἐπιλογή τοῦ τόπου ἔμπηγαν στὸ χῶμα ἓνα πάσσαλο μὲ δεμένη μιὰ κορδέλα στὴν ἄκρη του. Στὴν κατεύθυνση ποὺ τῆς ἔδινε ὁ ἄερας τοποθετοῦσαν τὸν ἄξονα τοῦ μύλου» (Ἐλ. Λειμώνα-Τρεμπέλα, *Πεταλόσχημοι ἀνεμόμυλοι*, 1973, σ. 64). Στὶς Κυκλάδες «οἱ ἀνεμόμυλοι δὲν κτίζονται πάντα στὶς κορυφὲς λόφων, ὅπως ἔγινε ἀρχικὰ, ἀλλὰ γιὰ νὰ βρίσκονται πιὸ κοντὰ στὰ χωριά, χρησιμοποιήθηκαν κάθε μορφῆς ἐπίκαιρες θέσεις, ἀκόμα

και παραθαλάσσιες, υπό την προϋπόθεση ότι στο μέρος αυτό φύσαγε ο κατάλληλος αέρας» (Ζαφ. Βάος - Στέφ. Νομικός, 1975, σ. 94). Είναι μεμονωμένος μύλος ή συστάδα ανεμόμυλων;

2. Κατασκευή του ανεμόμυλου. Λεπτομερής περιγραφή. Υπάρχουν ειδικοί τεχνίτες (κτίστες, μυλομαραγκοί) για το χτίσιμο των μύλων; Είναι ντόπιοι ή από άλλο και από πού; Υλικά κατασκευής (πέτρες, ξύλα). Συγκέντρωση της ξυλείας (κοπή, στέγνωμα, ξεφλούδισμα).

3. Τύποι ανεμόμυλων: α') 'Ανεμόμυλος με κατακόρυφη κίνηση: 1. Με περιστρεφόμενη άρματωσιά ανάλογα με τη διεύθυνση του αέρα (ξετροχάρης, κοινός πυργόμυλος, κυλινδρικός μύλος, «νάνος», κυλινδρικός ταβλόμυλος κ.ά.). 2. Με άρματωσιά σταθερή (άξετροχάρης πεταλόσχημος, ταβλόμυλος).

β') 'Ανεμόμυλος με όριζόντια κίνηση (κυλινδρικός ταβλόμυλος, κοινός πυργόμυλος κ.ά.).

4. Τρόπος θεμελιώσεως, κτίσιμο — τοιχοποιία, διαμόρφωση του έξωτερικού και του έσωτερικού χώρου του μύλου, όροφοι, δάπεδα, θυρώματα, παράθυρα, στέγη, σκάλα, υπόγειο — αποθήκη κ.ά. Λεπτομερής περιγραφή. Π.χ. στην Κρήτη και την Κάρπαθο ή κάλυψη γίνεται πάντα με δώμα. 'Η απόληξη του δώματος διακόπτεται σε μερικά σημεία, για να τρέχουν τα νερά της βροχής. Το πάχος του τοίχου κυμαίνεται γύρω στα 0,50-0,75 μ. Μερικοί μύλοι είναι έξωτερικά ενισχυμένοι με τοίχο αντιστηρίξεως, στην πλευρά των φτερών, που δέχεται τις μεγαλύτερες πιέσεις κι έτσι γίνεται πιο ψηλή στη θέση αυτή. Γενικά, οι τοίχοι είναι πολύ γερά χτισμένοι, γιατί εκτός από το βάρος του δώματος φορτίζονται και με πρόσθετες πιέσεις, όπως του μηχανισμού, της μυλόπετρας και προπάντων με την πίεση του αέρος στα πανιά.

5. Μέρη του ανεμόμυλου: κατώι, πατάρι, ανώι, σκεπή (τρούλα, τρουλόξυλα, στεφάνι κ.ά.). Πού βρίσκονται τα διάφορα εξαρτήματα του μύλου; Π.χ. στην 'Απείρανθο Νάξου ο μύλος χωρίζεται σε τρεις χαμηλοτάβανους χώρους. «'Ο πρώτος, ισόγειος... λέγεται κατώι... 'Εδώ έτοποθέτουν τα από σιτάρι και κριθάρι άλέσματα και τα τσουβάλια, τα περιέχοντα τα μετά την άλεσιν άλευρα. 'Ο δεύτερος χώρος έχει ξύλινο πάτωμα και λέγεται πατάρι. 'Εδώ εύρίσκεται ή τράπεζο του μύλου, ήτοι όριζόντιον ξύλον, επί του οποίου στηρίζεται ο κατακόρυφος σιδηρούς άξων των μυλοπετρών... 'Ο τρίτος και τελευταίος όροφος, το ανώι, έχει και αυτός ξύλινο πάτωμα. 'Εδώ είναι έγκατεστημένος ο κύριος μηχανισμός του ανεμομύλου με τις μυλόπετρες, τον άξονα, την ρόδα κλπ.» (Δημ. Οίκονομίδης, 1977-80, σ. 162-163).

6. Μηχανισμός του άλευρόμυλου. Πώς εξασφαλίζεται ή λειτουργία του; (με τη μετάδοση της κινήσεως από ένα όριζόντιο άξονα σ' έναν κατακόρυφο;) Μέρη του: "Αξονας (άξόνι, ξόνι κ.ά.). Κυλινδρικός, όριζόντιος άξονας στον όποιο προσαρμόζονται τα φτερά και ή ρόδα. Διαστάσεις. Ξύλο από το όποιο κατασκευάζεται (πουρνάρι, μουριά, καστανιά, έλατο κ.ά.). Πότε κόβεται; (στη

«γέμωση» του φεγγαριού;) Ποιός τον κατασκευάζει; (ειδικός τεχνίτης, πελεκάνος;) Σημεία ύποδοχής της φτερωτής και της ρόδας. Είναι ακίνητος ή περιστρέφεται ανάλογα με τη διεύθυνση του ανέμου; Πώς στηρίζεται ο άξονας στη φτερωτή; (στο στεφάνι, ξύλινη κυκλική ύποδοχή).

Φτερωτή (άντενωσά, φτερά κ.ά.). Μέρη της: πανιά (μυλόπανα), άντένες (φτερά), σχοινιά (σκότες), μουδες (μαζώματα), γούμενα (παλαμάρι, τιμόνι). Λεπτομερής περιγραφή και λειτουργία τους. Ύλικά από τα όποια κατασκευάζονται. Πώς διευκολύνεται ή περιστροφή του άξονα κατά την διεύθυνση του ανέμου; Στην Απειρανθο της Νάξου αλείβεται το στεφάνι με σαπούνι ή άλειμμα ξυγκιού (Δ. Β. Οικονομίδης, 1977-80, σ. 165).

Μυλόπετρες. Από τί πέτρα αποτελούνται; (τραχίτης - μυλόπετρα κ.ά.). Είδη μυλοπετρών ανάλογα με την ποιότητα και την κατεργασία τους (πελεκητές, καρύκου, πόλεως, μαστόρου, μουζούρες κ.ά.). Κατασκευάζονται επί τόπου ή έρχονται από άλλου; (γνωστές οι μυλόπετρες της Μήλου). Από πόσα κομμάτια αποτελούνται και πώς συνδέονται μεταξύ τους; Έπάνω πέτρα (άπαναριά, πανάρι κ.ά.). Πώς συνδέεται με τον όριζόντιο άξονα απ' όπου παίρνει την κίνηση; (Η άπανώπετρα συνδέεται με τον κατακόρυφο άξονα, το βασιλικό σίδερο, με τον όριζόντιο άξονα με τη βοήθεια της ρόδας, όδοντωτού τροχού από πουρνάρι ή άγριελιά, και ενός δεύτερου τροχού, της άνέμης ή φαναριού). Κάτω πέτρα (κατάρι, καταριά, κατώπετρα κ.ά.). Που στηρίζεται; (στο ξύλινο πάτωμα του άνωγιού;)

Χαράγματα των μυλοπετρών. Ανανέωσή τους για την καλύτερη λειτουργία του μύλου. Από ποιόν γίνεται; (άπό τον μυλωνά, άπό ειδικό τεχνίτη-μυλόκοπο;) Συχνότητα του χαράγματος (κάθε 4-5 ήμέρες άλέσεως;). Ζύγισμα των μυλοπετρών. Έργαλεία που χρησιμοποιούνται (διαβήτης, ζύι, άλφάδι κ.ά.).

Κοφινίδα (κουφίνα, κουφινία κ.ά.). Σχήμα και μέγεθος. Χρήση της (για να ρίχνουν τον καρπό, που προορίζεται για το άλεσμα).

Άλευροθήκη (σκάφη, άλευροδόχη κ.ά.). Σχήμα, μέγεθος και χρήση της.

Άλλα μέρη του μύλου. Περιγραφή και λειτουργία τους (γούλα - σέσουλα - ταίστρα, καρύδι, κοσκινίστρα, χελιδόνα κ.ά.).

Άνεμόμυλος για την άντληση νερού (βλ. Κηπουρική).

δ') Ζωοκίνητος μύλος (γαϊδουρόμυλος, άλογόμυλος, κ.ά.). Έπληρχε στην περιοχή άλευρόμυλος, που να τον κινούν ζώα; (όχι έλαιοτριβεΐο). Λεπτομερής περιγραφή.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΕΛ. ΛΕΙΜΩΝΑ-ΤΡΕΜΠΕΛΑ, Πεταλόσχημοι άνεμόμυλοι Κρήτης και Καρπάθου, περ. Ζυγός, άρ. 2 (1973), σ. 63-66.
2. ΣΤ. Γ. ΣΠΑΝΑΚΗΣ-Ν. C. CALVERT, Το Λασήθι και οι μύλοι του, Άμάθεια 4 (1973), σ. 257-273.

3. ΖΑΦ. ΒΑΟΣ - ΣΤΕΦ. ΝΟΜΙΚΟΣ, 'Ο άνεμόμυλος τῶν Κυκλάδων (προανακοίνωση), "Ανθρωπος 2 (1975), σ. 91-114.
4. ΕΛΕΥΘ. Κ. ΠΛΑΤΑΚΗΣ, Λαϊκὲς ὀνομασίες σχετικὲς μὲ τοὺς άνεμόμυλους τῆς Κρήτης, Κρητολογία 5 (1977), σ. 139-162. Ο ΙΔΙΟΣ γιὰ τὲς λαϊκὲς ὀνομασίες τῶν νερόμυλων, Κρητολογία 4 (1977), σ. 159-172.
5. ΔΗΜ. Β. ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ, Οἱ ἐν Ἑλλάδι παραδοσιακοὶ ἀλευρόμυλοι, ΕΚΕΑ 25 (1977-80), σ. 150-241.
6. ΑΓΓ. ΣΟΡΔΙΝΑΣ, Οἱ παραδοσιακοὶ ἀλευρόμυλοι τῆς Κέρκυρας, Κερκυραϊκὰ Χρονικὰ 25 (1981), σ. 81-160.

III. ΕΡΓΙΟΥΡΓΙΑ

Πῶς καὶ ἀπὸ ποῦ γίνεται ἡ προμήθεια τοῦ μαλλιού; Πῶς καὶ ποῦ τὸ καθαρίζουν, τὸ πλύνουν, τὸ στεγνώνουν, τὸ λαναρίζουν; κ.ἄ.

Ἐργαλεῖα ἐριουργίας (λανάρια, κόφτης, λουριά, τσάχρα, μάγγανος, τσουκλος, χτενιάς, μαλλόχτενα κ.ἄ.). Λεπτομερὲς περιγραφή καὶ παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων (βλ. εἰκ. 279-287).

Νὰ γίνῃ λεπτομερὲς περιγραφή τῆς πορείας τῆς ἐπεξεργασίας τοῦ μαλλιού (καθάρισμα, πλύσιμο, ξάσιμο, λανάριασμα, γνέσιμο) μέχρι τῆς νηματοποίησης του.

Συνεργασία καὶ ἀλληλοβοήθεια μεταξὺ τῶν γυναικῶν γιὰ τὴν ἐπεξεργασία τοῦ μαλλιού, σχετικὲς συνήθειες (νυχτέρια κ.ἄ.).

IV. ΥΦΑΝΤΙΚΗ

1. Ἀσκεῖται ὡς οἰκιακὴ τέχνη (ἀπὸ τὲς γυναῖκες) γιὰ τὴν κάλυψη τῶν ἀναγκῶν τῆς οἰκογένειας ἢ εἶναι βιοτεχνικὴ ἐπιχείρηση (ἀπασχόληση ἀνδρῶν καὶ γυναικῶν) γιὰ τὲς ἀνάγκες τοῦ ἐμπορίου; Στὴ δεύτερη περίπτωση νὰ ἀναφερθοῦν οἱ τόποι προορισμοῦ τῶν προϊόντων καὶ ὁ τρόπος διαθέσεως. Πουλιῶνται τὰ προϊόντα ἐπὶ τόπου ἢ μεταφέρονται ἀπὸ τοὺς ἴδιους τοὺς βιοτέχνες στοὺς τόπους διαθέσεώς τους; Ἐκτίθενται σὲ ἐμποροπανηγύρεις (παζάρια);

2. Ὑπῆρχε συντεχνία ὑφαντουργῶν; Π.χ. στὴ Θράκη ἡ περίφημη συντεχνία τῶν ἀμπατζήδων τῆς Φιλιππουπόλεως διοχέτευε στὸ ἐμπόριο ὅλη τὴν ἐγχώρια παραγωγή τοῦ ἀμπᾶ ("Αλκη Κυριακίδου, Ὑφαντά, 1965, σ. 21). Ποιοὺς ἀντιπροσώπευε ἡ συντεχνία καὶ γιὰ τὰ συμφέροντα ποιῶν φρόντιζε; (γιὰ τοὺς βιοτέχνες;) Ἐνίσχυε τὴν οἰκιακὴ παραγωγή καὶ μὲ ποιὰ μέσα; (ἀσχολοῦνταν μὲ τὴν προμήθεια πρώτων ὑλῶν, φρόντιζε γιὰ τὴν διάθεση τῶν προϊόντων;) Ὑπάρχουν ὑφαντουργοὶ γιὰ τὴν παραγωγή ὀρισμένων εἰδῶν ὑφαντικῆς (γιὰ τὴν τελειοποίηση τῆς τεχνικῆς, γιὰ τὴν διευκόλυνση τῆς ρυθμίσεως οἰκονομικῶν καὶ ἐμπορικῶν προβλημάτων ἢ γιὰ ποιὸν ἄλλο λόγο;)

Πότε, πού και πώς γίνεται ἡ ἔκθεση ὑφαντῶν; Τὰ ἐκθέτουν οἱ ἴδιοι οἱ χωρικοὶ ἢ οἱ ἔμποροι;

3. Ἄργαλειός (ἀργαστήρι, βούφα, λάκκος κ.ἄ.). Ποῦ τοποθετεῖται, μέσα στὸ σπίτι; (σὲ εἰδικὸ δωμάτιο ἢ ὅπουδήποτε;) Βρίσκεται κοντὰ σὲ παράθυρο καὶ γιατί; Μήπως στήνεται προσωρινὰ καὶ ποῦ κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ χειμῶνα ἢ τοῦ καλοκαιριοῦ;

Φράσεις ποὺ χρησιμοποιοῦνται ὅταν ἀρχίζη ἢ ὑφανση: «στήνω ἀργαλειό», «ἀνοίγω τὸν ἀργαλειό» κ.ἄ.

Προλήψεις σχετικὲς μὲ τὴν ἔναρξη τῆς ὑφάνσεως. Π.χ. δὲν ἀρχίζουν νὰ ὑφαίνουν Τρίτη ἢ Μ. Ἑβδομάδα κλπ.

Εἶδη ἀργαλειοῦ ποὺ μεταχειρίζονται (ὀρθός, στητός, τοῦ λάκκου ἢ ἄλλου εἶδους;). Ὀνομασίες τοῦ ἀργαλειοῦ ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ ὑφαινομένου ὑφάσματος (πανήσιος, ἀντρομιδήσιος, σχοιινιάτικος, τῶν χαραριῶν κ.ἄ.). Νὰ γίνη λεπτομερὴς περιγραφή κάθε εἶδους μὲ παράθεση φωτογραφιῶν καὶ σχεδιαγραμμάτων.

α') Ὀρθός.

β') Στητός.

Ὀνοματολογία: α') τῶν τεσσάρων καθέτων στηριγμάτων του (ποδάρια, κουροῦνες, καθρόνια κ.ἄ.), β') τῶν ὀριζόντιων στηριγμάτων τῆς βάσεως καὶ τῆς κορυφῆς (πλευρά, σανίδια, καθρόνια κ.ἄ.), γ') τοῦ ἀντιοῦ (προσάντι, πισάντι), ὀνοματολογία τῶν μερῶν του (κεφάλι, κότσι (τὸ ἐξογκωμένο ἄκρο), σῶμα, κορμί), δ') τοῦ ἐξαρτήματος μὲ τὸ ὁποῖο στερεώνεται τὸ ὑφάσμα (χέρι, χερούλι, κουρούνα, σφίχτης), ε') τῶν καλαμιῶν ἢ βεργῶν ποὺ σταυρώνουν τὸ στημόνι (καλάμια, βέργες, σταυρώματα κ.ἄ.), ς') τοῦ ξύλου μὲ τὸ ὁποῖο τεντώνουν τὸ ὑφάσμα (ξίγκλα, προγγίδι) καὶ τῶν μερῶν του (δόντια, δακτύλιος), ζ') τῶν δύο ξύλων μὲ τὰ ὁποῖα γίνεται «τὸ χτύπημα» τοῦ ὑφάσματος (σπάθες κ.ἄ.), η') τῶν ξύλων μεταξὺ τῶν ὁποίων τοποθετεῖται τὸ χτένι (πανώξυλο, κατώξυλο, χτενόξυλα), θ') τοῦ ἐνδιάμεσου κτενοειδοῦς συμπλέγματος μέσα ἀπὸ τὸ ὁποῖο περνᾷ τὸ στημόνι (χτένι), ι') τοῦ ἐξαρτήματος, ποὺ ἀποτελεῖται ἀπὸ τὶς σπάθες, τὰ χτενόξυλα, τὸ χτένι (πόρτα τοῦ ἀργαλειοῦ, πέταλο, βάταλο;), ια') τοῦ πλέγματος μέσα ἀπὸ τὸ ὁποῖο περνᾷ τὸ στημόνι (μιτάρια κ.ἄ.), ιβ') τῶν ξύλων τῶν μιταριῶν (μιταρόξυλα, μιτωτήρες, μιταρόβεργες κ. ἄ.) καὶ τῶν νημάτων ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἐξαρτῶνται τὰ μιτάρια, ιγ') τῶν νημάτων, ποὺ ἐξαρτῶνται ἀπὸ τὰ μιτάρια καὶ προσδέονται στὰ ἄκρα τῶν πατηθρῶν, ιδ') τῆς θέσεως στὴν ὁποία καθίζει ἢ ὑφάντρια (ἀργαστηροσάνιδο, σανίδι τοῦ ἀργαλειοῦ, σκαμνὶ κ.ἄ.), ιε') τοῦ καλάθιοῦ μέσα στὸ ὁποῖο ἢ ὑφάντρια τοποθετεῖ τὰ μασούρια, τὰ νήματα κ.ἄ., ις') τῆς σαίτας (κερκίδα, σαίτα κ.ἄ.), ιζ') τοῦ φτεροῦ ἢ τοῦ καρφιοῦ ποὺ κρατεῖ τὴν ξίγκλα ἀκίνητη (βλ. καὶ εἰκ. 288, 289).

Προετοιμασία τοῦ ἀργαλειοῦ καὶ σχετικὲς ἐκφράσεις (φτειάχνω ἀργαλειό,

στήνω κ.ά.), ταξινόμηση του στημονιού πάνω στον άργαλειό (φτειάχνω άργαλειό, στημονιάζω κ.ά.), πέρασμα του στημονιού από τὰ μιτάρια (μιταρώνω, μιταριάζω), πέρασμα του στημονιού από τὰ σχοινιά του χτενιού (προσκολλῶ, προσκλώνω, κολλάω, χτενιάζω κ.ά.).

Πῶς λέγεται τὸ μικρὸ ξύλο ποὺ ὑποβοηθεῖ τὴν ἐργασία τῆς προσκολλήσεως ἢ τοῦ χτενιάσματος (κλέφτης κ.ά.).

Πῶς λέγεται τὸ χτύπημα τοῦ ὑφανομένου μετὰ τὸ χτένι; (χτύπημα, κρούσιμο, πήξιμο κ.ά.).

Πῶς λέγεται τὸ τελείωμα τοῦ παννιοῦ (ξύφαση, περάτωμα, ρημ. ξυφαίνω, περατώνω κ.ά.).

Ποιὲς κινήσεις ἀκριβῶς κάνει ἡ ὑφάντρια ὅταν ὑφαίνει; Ποιὲς σὲ κάθε εἶδος παννιοῦ;

γ') Ἄργαλειὸς τοῦ λάκκου.

Ὀνοματολογία τῶν διαφόρων μερῶν του: τῶν κάθετων ξύλων (παλούκια, ποδάρια, καθρόνια) τῶν πλάγιων ξύλων (ρεντίνες, ἀστροπίνες, καθρόνια, λουριὰ κ.ά.). Φωτογραφία ἢ ἰχνογράφημα κάθε ἐξαρτήματος καὶ τοῦ συνόλου.

4. Ὑφαντικὲς ὕλες.

Ποιὲς ὑφαντικὲς ὕλες χρησιμοποιοῦν (παλαιότερα καὶ σήμερα); Ποιὲς ὕλες δὲν χρησιμοποιοῦνται πιά καὶ γιατί; Παράδειγμα: Στὴ Μακεδονία καὶ στὴ Θράκη γιὰ τὰ ὑφαντὰ τοῦ άργαλειοῦ μόνο τὸ μαλλὶ καὶ τὸ μετάξι ἐξακολουθοῦν νὰ παρουσιάζουν λαογραφικὸ ἐνδιαφέρον... τίς ἄλλες ὑφαντικὲς ὕλες, τὸ λινάρι, τὸ καννάβι καὶ ἰδιαίτερα τὸ βαμβάκι, πολὺ ἐνωρὶς ἐπαψαν οἱ γυναῖκες νὰ τίς κατεργάζονται στὸ σπίτι, γιατί τίς ἐβρῖσκαν ἔτοιμες, καλύτερες καὶ φθηνότερες στὸ ἐμπόριο» (Ἄλκη Κυριακίδου, Ὑφαντὰ, 1965, σ. 7).

α') Τὸ μαλλὶ εἶναι ντόπιας παραγωγῆς; Ἄν δὲν ἐπαρκοῦσε, ἀπὸ ποῦ τὸ προμηθεύονταν; Ἐπεξεργασία τοῦ μαλλιοῦ (πλύσιμο ἢ ζεμάτισμα, ξάσιμο). Γιὰ κάθε εἶδος ὑφαντοῦ ὑπῆρχε εἰδικὴ κατηγορία μαλλιοῦ;

β') Βαμβάκι. Καλλιέργεια ἢ προμήθεια ἔτοιμου βαμβακιοῦ. Πῶς τὸ κατεργάζονταν; Ποιὰ ἐργαλεῖα χρησιμοποιοῦσαν παλαιότερα γιὰ τὴν κατεργασία του; (μαγγάνι ἢ ροδάνι, δοξάρι κ.ά.). Ἄπὸ πότε ἐπαυσε ἡ κατεργασία τοῦ βαμβακιοῦ; Ποιὰν ἄλλη ὕλη χρησιμοποιοῦσαν γιὰ τὴν ὕφανση;

γ') Τὸ λινάρι καὶ τὸ καννάβι καλλιεργοῦνταν στὴν περιοχὴ; Πῶς γίνεται ἡ κατεργασία του; (Οἱ γυναῖκες στὴ Θράκη ἀφοῦ ἐβγαζαν τὸ λινάρι ἀπὸ τὸ χωράφι καὶ τὸ ἔδεναν σὲ δεμάτια, τὸ χῶριζαν ἔπειτα σὲ τόσα μερίδια, ὅσες γυναῖκες, καὶ κάθε μιά τους ἔδινε ἀπὸ ἓνα «σημάδι» στὴ «δραγομάνα» (ἀρχηγό). Ἐκείνη τὸ ἀνακάτεψε στὴν ποδιά της καὶ ἔριχνε ἀπὸ ἓνα σὲ κάθε μερίδιο. Ὅπου ἔπεφτε τὸ σημάδι της, ἐκείνη ἦταν «ἡ μοῖρα» τῆς καθεμιᾶς). Παροιμίες καὶ διηγήσεις σχετικὲς μετὰ τὸ λινάρι.

δ') Μετάξι. Πῶς γίνονταν ἡ κατεργασία τῶν κουκουλιῶν; (περιγραφή).

Ἔθιμα σχετικὰ μὲ τὴ σηροτροφία. Ἀσχολοῦνται καὶ σήμερα ἀκόμη μὲ τὴν μεταξοπαραγωγή; Ἐχουν ἐγκαταλείψει τὸν πατροπαράδοτο τρόπο ἢ τὸν ἔχουν πλουτίσει μὲ τὰ σύγχρονα τεχνικὰ μέσα; (Βλ. καὶ Σηροτροφία).

ε') Ὑφαντὰ ἀπὸ γίδινο τρίχωμα (τραγόμαλλο, τραῖσιο, γιδότριχα κ.ἄ.). Τρόποι ἐπεξεργασίας καὶ νηματοποιήσεως. Τρόποι ὑφάνσεως. Μήπως ἀπαιτεῖται εἰδικὸς ἀργαλειός; Ὑφαινόμενα εἶδη: σκουτιά, σαμαροσκούτια (ὑποσάγματα), ὑφάσματα γιὰ κάπες, γιὰ τὴν κάλυψη τῶν ποιμενικῶν καλυβιῶν, γιὰ στρωσίδια κλπ. Εἶναι ἀδιάβροχα;

ς') Ὑφαντὰ ἀπὸ σπάρτο, βοῦρλα ἢ ἄλλο εἶδος χόρτου. Τρόποι ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴ νηματοποίηση τοῦ σπάρτου κλπ. Ὑφανση. Ὑφαινόμενα εἶδη: ὑφάσματα γιὰ τὴν κατασκευὴ ἐνδυμάτων (σπάρτινα), στρωσίδια, κλινοστρωμνές κλπ. Μέχρι πότε περίπου χρησιμοποιοῦσαν αὐτὲς τὶς ὑφαντικὲς ὕλες;

5. Εἶδη τῶν ὑφαντῶν: α') Ἀπὸ τὴν τεχνικὴ τῆς κατασκευῆς τους (μονό, διπλό, δίμιτο, ἀπολυτό, σκουλωτά, θηλωτά, περαστά-βεργωτά, κλωστά, μασουρωτά, σπαθωτά ἢ σανιδωτά, ξεφραδιαστά, συρτά κ.ἄ.). Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται τὸ εἶδος τοῦ πανιοῦ (ἀπὸ τὸν ἀριθμὸ τῶν μιταριῶν, ἀπὸ τὸ πέρασμα τοῦ στημονιοῦ στὰ μιτάρια (μίτωμα ἢ μπουρλιασμα), ἀπὸ τὸ πόσες κλωστὲς θὰ περαστοῦν ἀπὸ κάθε θύρα στὸ χτένι, ἀπὸ τὸ πόσες πατῆθρες μεταχειρίζονται οἱ ὑφάντριες, ἀπὸ τὸν τρόπο ποὺ πατᾶ ἢ ὑφάντρια τὶς πατῆθρες κ.ἄ.).

Μονὸ πανί (γίνεται μὲ δυὸ μιτάρια, δυὸ πατῆθρες καὶ στὸ χτένι περνοῦν μιὰ κλωστὴ σὲ κάθε θύρα). Συνηθίζεται τὸ εἶδος αὐτὸ τῆς ὑφάνσεως πολὺ; Ποιὰ εἶδη κυρίως ὑφαίνονται ἔτσι;

Διπλὸ πανί (μὲ τέσσερα μιτάρια, δυὸ πατῆθρες καὶ δυὸ κλωστὲς στὴν κάθε θύρα τοῦ χτενιοῦ). Ποιὰ εἶδη ὑφαίνονται ἔτσι;

Δίμιτο (ὑφαίνεται μὲ τέσσερα μιτάρια, τέσσερις πατῆθρες καὶ δυὸ κλωστὲς σὲ κάθε θύρα). Ἀπὸ ποῦ πῆρε τὴν ὀνομασίαν του;

Σκουλάτα, σκουλωτά. Ἀπὸ ποῦ ἔλαβαν τὴν ὀνομασίαν τους; Πῶς κατασκευάζονται;

Κλωστά. Χρησιμοποιεῖται πολὺ τὸ εἶδος αὐτὸ τῆς ὑφάνσεως; Σὲ ποιὰ εἶδη;

Μασουρωτά. Ἀπὸ ποῦ ἔλαβαν τὴν ὀνομασίαν τους; (τὸ ὑφάδι εἶναι τυλιγμένο κατὰ τὴν ὑφανση στὸ μασούρι τῆς σαίτας;) Σὲ ποιὰ ὑφαντὰ χρησιμοποιεῖται ἢ ὑφανση αὐτή; Ποιὰ ἢ σχέση τους πρὸς τὰ κουβαριαστά; (Τὸ ὑφάδι εἶναι τυλιγμένο σὲ κουβάρι ποὺ περνεῖται μὲ τὰ δάκτυλα στὶς κλωστὲς τοῦ στημονιοῦ).

Σπαθωτά ἢ σανιδωτά. Ποιὰ ὑφαντὰ λέγονται ἔτσι; Πῶς ὑφαίνονται; (ξεφραδιαστά, συρτά κ.ἄ.).

β') Ἀπὸ τὰ χρησιμοποιούμενα ὑλικά.

Μεταξωτά. Πῶς ὑφαίνονται; Ὀνομασίες ἀνάλογα μὲ τὴν ποσότητα

καὶ τὸν τρόπο ὑφάνσεως τοῦ μεταξιοῦ (όλομέταξα, ἀγρομέταξα, φαδομέταξα, μεταξομπάμπακα, κονκουλάρικα, κοντινά, φελεμενίσια, τιριπλικένια κ.ἄ.).

Μάλλινα. Ὀνομασίες ἀνάλογα μετὰ τὸ μαλλὶ ποὺ χρησιμοποιεῖται (τραγομαλλίσια, μάλλινες κ.ἄ.), ἀνάλογα μετὰ τὴν ὑφανσὴ τους (πεντανέμα, ἀγερινά, ἀραχνιά κ.ἄ.).

γ') Ἀπὸ τὰ διακοσμητικὰ τους θέματα (λουριαστά, λουρωτά, ἀραδωτά, οὐγιαστά, κενάρια, τσοσμέδες, γιολίδικα, ἀνταμωτά, νταβάνωτά, σαντρατσωτά, κλουβωτά, ψηφωτά, κονταλίδικα, σκεμπελίδικα κ.ἄ.). Ποιὰ συνηθίζονται ἀπὸ παλαιότερες ἐποχές; Πῶς μαθαίνουν τὰ σχέδια οἱ ὑφάντριες; Ἀπὸ παλαιὰ ὑφαντά, ἀπὸ παλαιότερες ὑφάντριες, ἀπὸ ἔντυπα σχέδια; Ἀπὸ πότε; Πῶς λέγεται τὸ κυρίως χρῶμα τοῦ ὑφαντοῦ, πάνω στὸ ὁποῖο γίνονται τὰ σχέδια (κάμπος, γῆ κ.ἄ.). Πῶς λέγονται τὰ διακοσμητικὰ σχέδια; (ξόμπλια, πλουμά, στολίδια κ.ἄ.).

δ') Ἀπὸ τὴν προέλευσὴ τους (λόντρα, εὐρωπαϊκό, λάχουρί, δαμασκὸ κ.ἄ.).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΑΛΚΗ ΚΥΡΙΑΚΙΔΟΥ, Τὰ ὑφαντὰ τῆς Μακεδονίας καὶ τῆς Θράκης, Ἀθήνα 1965.
2. Δ. ΔΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Πῶς ὑφαίνονται καὶ ντύνονται οἱ Αἰτωλοί, Ἀθήναι 1927, σ. 1-50.
3. ΑΓΓ. ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, Ἑλληνικὴ λαϊκὴ τέχνη. Ρουμλούκι, Τρίκερι, Ἰκαρία. Ἀθήναι 1931.

V. ΠΛΕΚΤΙΚΗ

1. Πλέχτρα. Γνωρίζουν ὅλες οἱ γυναῖκες νὰ πλέκουν; Μήπως θεωρεῖται ἀπαραίτητη γυναικεῖα γνώση; Ἀπὸ ποια ἡλικία ἀσχολοῦνται οἱ γυναῖκες μετὰ τὸ πλέξιμο; Μήπως ἀσχολοῦνται μετὰ τὸ πλέξιμο ἐπαγγελματικά; Ποῦ διαθέτουν τὰ προϊόντα τους;

2. Ἐργαλεῖα πλεκτικῆς: καλτσόζυλο (ξυλοκάρτσουνο κ.ἄ.) (ἐργαλεῖο ἀπὸ ξύλο, στὸ ὁποῖο στερεώνεται μιὰ βελόνα πλεξίματος. Τὸ στερεώνει ἡ γυναῖκα στὴ μέση της) (εἰκ. 290). Καλτσοβελόνες (βελόνες μικρές, λίγο κυρτές, με ἀγκιστρο στὴν ἄκρη), κορσέδες (βελόνες ἴσιες με ἀγκιστρο στὴν ἄκρη γιὰ μπιμπίλες), κουσουνέλια (κοπανέλια) (εἰκ. 291) γιὰ δαντέλες καὶ γαϊτάνια, μακροβέλονα (ψιλές βελόνες (μπαμπατσερές) γιὰ νῆμα βαμβακερό), ρασοβελόνες (βελόνες γιὰ μάλλινο νῆμα) κ.ἄ.

3. Τρόποι πλεξίματος (πλέξεις): ἴσιο (κάλτσα, φαροκόκκαλο), ἀνάποδο, κοτσίδα, στριφτὸ κ.ἄ. Συνδυασμοὶ πλέξεων.

4. Προϊόντα πλεκτικής: Κάλτσες άντρικές και γυναικειές (σκουφούνια, τσουράπια, τερλίκια). Πλέξεις που χρησιμοποιούσαν (γλωσσίτσα, κούκλα, σουφρίτσα κ.ά.). Διακόσμηση με συνδυασμούς χρωμάτων και κεντήματα. Ζακέτες, φανέλλες, εσάρπες (μποξάδες), σκουφιά κ.ά. Πλεκτά που προορίζονται για τη διακόσμηση του σπιτιού ή των ένδυμάτων: δαντέλα (μέριζα, μέρλα, μιμπίλα, γαϊτάνι, πιτσίλι, τσάντα κ.ά.), σεντόνια, κουρτινάκια, άτραντέδες κ.ά.

VI. ΚΕΝΤΗΤΙΚΗ

1. Κεντήστρα, κεντηστής (ξομπλιάστρα, πλουμίστρα, συρμακέζης κ.ά.). Γνωρίζουν όλες οι γυναίκες να κεντούν; Μήπως θεωρείται απαραίτητη γνώση τους; Μήπως υπάρχουν ειδικές κεντήστρες; Διδασκαλία της κεντητικής από εμπειρες κεντήστρες. Σε πολλά μέρη του ελληνικού χώρου θεωρείται μεγάλο προσόν της κοπέλλας να είναι «χρυσοχέρα». Από τη στιγμή που θα άρραβωνιαστή πρέπει να έτοιμάσει τα ρούχα της κ' ένα μεγάλο αριθμό κεντημένων μαντηλιών για το σόι του γαμπρού (μαντηλώματα). Επίσης έπρεπε να κεντήσει και τις βρακοζώνες κ.ά., που θα χάριζε στον γαμπρό και στους καλεσμένους.

Έργασία των γυναικών έξω από το σπίτι (άγροτικές ή ποιμενικές εργασίες, επαγγελματική απασχόληση κλπ.). Στις περιπτώσεις αυτές ποιός έτοιμάζει τα κεντήματα της προίκας του κοριτσιού; (επαγγελματίες κεντήστρες, ντόπιες ή από άλλα μέρη;) Στη Θράκη π.χ. «το κέντημα με μετάξι σε λεπτό πανί, ό τσεβρές, είναι τέχνη, που απαιτεί χρόνο και ιδιαίτερες συνθήκες ζωής. Σχετική άποχή από άλλες βαρειές δουλειές, που μπορούν να κάνουν τα δάχτυλα τραχιά και δύσκαμπτα. Μακρόχρονη εξάσκηση με καθοδήγηση και επιμέλεια... Με λίγα λόγια, μιιά τέχνη άστική, αν όχι άριστοκρατική. Όπως είναι φυσικό, αυτά δέν μπορούσαν να ισχύουν για τα κορίτσια που δούλευαν στα χωράφια και δέν είχαν ούτε τον καιρό ούτε τα μέσα για παρόμοια έργα» (Έλ. Καλογεροπούλου, Η τεχνική του τσεβρέ, 1972, σ. 137).

2. Κέντημα (ξόμπλι, πλουμι κ.ά.).

α') Τεχνική. Σχήμα των ύφασμάτων πάνω στα όποια γίνεται το κέντημα (τετράγωνα, στενόμακρα, στρογγυλά κ.ά.). Διάταξη του σχεδίου πάνω σ' αυτό. Είδη ύφασμάτων ανάλογα με τον προορισμό τους. Π.χ. από ύφαντο κάναν τα μεταξωτά τους σεντόνια, τα νυφικά και γαμπριάτικα εσώρουχα, τις πετσέτες, τις βρακοζώνες κ.ά.

β') Χρώμα των ύφασμάτων που κεντιούνταν (άσπρο, μαύρο, γαλάζιο, γκρίζο κ.ά.).

γ') Κλωστές που χρησιμοποιούνταν για κέντημα. Χρώματα και είδος (μεταξωτές, βαμβακερές, χρυσές, άσημένιες: τρές, τέλια, στριφτό, τριτίρι).

δ') Βελονιές: τρουπτή, άνεβατό, μασινάκι, ρίζα, σάλιαγκας, διπλόριζα, τρύπες, έλεφαντίδα, φαροκόκκαλο, ίση, γαζωτή, σειράδι κ.ά. Τεχνική κάθε βελονιάς.

ε') Ύποδείγματα (ξόμπλι, στραβοκαντινέλα, άθιβόλι, άχνάρι κ.ά.). Πρωτοβουλία για την δημιουργία νέων σχεδίων. Ποιό είδος τεχνικής στο κέντημα έπιτρέπει κάποιους νεωτερισμούς στο σχέδιο; Παράδειγμα: «Στά μετρητά ή ξομπλιαστά τó σχέδιο διαμορφώνεται με σταυροβελονιές χωρίς να προηγηθής σχεδίαση. Ή κεντήστρα διαμορφώνει τó θέμα της μετρώντας τις σταυρωτές βελονιές κάθε χρώματος... Στά γραφτά τó θέμα σχεδιάζεται πρώτα και ύστερα εκτελείται με διάφορες βελονιές. Ή γραμμή του είναι έλεύθερη... Τά μετρητά, έπειδή άκριβώς στηρίζονται στο μέτρημα, άφίνουν στενά περιθώρια πρωτοβουλίας στην κεντήστρα... Αντίθετα, στα γραφτά, ή έλεύθερη αντιγραφή ή και τó ξεσήκωμα έπιφέρουν θελημένες ή άθελητες μικροαλλαγές στο σχέδιο, σχεδόν κάθε φορά» (Κίτσος Μακρής, Ή λαϊκή τέχνη τού Πηλίου, 1976, σ. 245).

Πώς γίνεται ή άποτύπωση τού σχεδίου πάνω στο ύφασμα; (Με μολύβι, με σκόνη από κάρβουνο ή άσβέστη κ.ά.). Π.χ. στους τσεβρέδες τής Θράκης «στην πλουμιστή τεχνική, τó σχέδιο ζωγραφίζεται με μολύβι πάνω στο πανί, είτε με τις λεπτομέρειές του, είτε σε γενικές γραμμές και ύστερα γεμίζει με τά χρώματα» (Έλ. Καλογεροπούλου, Ή τεχνική τού τσεβρέ, 1972, σ. 141).

ς') Τρόποι κεντήματος: Στο χέρι, στο τελάρο (γκεργκέφι, μάγγανο κ.ά.). Με ποιό τρόπο γίνεται τó κέντημα στο στρωτό;

3. Θέματα κεντητικής: λουλούδια, πουλιά, γεωμετρικά σχήματα, άνθρώπινες μορφές και παραστάσεις κ.ά. Λαϊκές τους όνομασίες. Π.χ. στα τρικεριώτικα πουκάμισα κεντούσαν ακοτάκια ζουρλίδικα, πετροπούλια, πάπιες ίσιες, άναποδόπαπιες, ράγες, θναίικο, σταφυλάκι, ραίτσες, κλήμα με τά κομμάτια, κλήμα με τó μήλο, κλήμα με τή ραίτσα, κλήμα με τó λαγό, κουβέρτια γερτά, κουβέρτια ίσια, κορφάδες γερές, ξόμπλι όρθιο, ξόμπλι γερτό, ξόμπλι με ξάφι, ξόμπλι σαντέλκο, ξόμπλι με σταυρό, ξομπλάκι με πετροπούλι» (Άγγελική Χατζημιχάλη, Έλληνική λαϊκή τέχνη, 1931, σ. 162-171).

Διακοσμητικά θέματα ανάλογα με τόν προορισμό τού κεντημένου ύφασματος. Θέματα με συμβολικό ή μαγικό περιεχόμενο (π.χ. κεντήματα τής γυναικείας ποδιās, κεντήματα τής σαρακατσάνικης φορεσιάς, τού πατμιακού «σπερβεριού» κ.ά.).

Κεντήματα ανάλογα με τις περιστάσεις. Κεντήματα τού νυφικού πουκάμισου, τής καραγκούνικης ποδιās κ.ά.).

4. Προορισμός τών κεντημάτων: α') Διακόσμηση τής φορεσιάς (γυναικείας, άνδρικής). Πουκάμισο (νυφικό, κανταράτο, τσιμπουκωτό κ.ά.). Διακοσμητικά θέματα. Ποιός τó κεντά; (οί γυναίκες μόνες τους ή ειδικός τεχνίτης;)

Φουστάνι (φουστάνα, τσούκνα, τσουκμάνι κ.ά.). Ποδιά (νυφική, γιορτινή, γεροντική, καθημερινή κ.ά.). Διακοσμητικά θέματα (παναούλα τής Σαρακατσάνικης στολής τής Θράκης: σταυρός, φίδι, φεγγάρι, κλήμα κ.ά.). Συμβολικός και μαγικοθρησκευτικός τους χαρακτήρας.

Μπόλια, φέσι.

Έπενδύτες (κάπα, κοντογούνι, ζιπούνι, σεγκούνα κ.ά.). Είδηικοί τεχνίτες πού τὰ έραβαν και τὰ διακοσμοῦσαν (χρυσοραφτάδες, τερζήδες, καποτάδες). Έπό πού κατάγονταν; (Συρράκο, Αίτωλοακαρνανία κ.ά.). Πώς έργάζονταν; Τεχνική. «Έπό άποψη τεχνικής τὰ έργα τών τερζήδων, τὰ λεγόμενα τερζήδικα κεντήματα, είναι εκτελεσμένα με χρυσονήματα ή άργυρονήματα, στριμμένα σε λεπτά κορδόνια, τὰ χρυσογάιτανα, άσημογάιτανα ή χάρτζια, και με μεταξωτά γαϊτάνια. Το σχέδιο σχεδιάζόταν σε χαρτί πού καρφωνόταν πρόχειρα πάνω στο ύφασμα. Έστερα ο χρυσοράφτης άκολουθώντας το περίγραμμά του, έραβε το γαϊτάνι με λεπτή κλωστή, το «ράμμα». Όταν το κέντημα συμπληρώνόταν, έβγαζε το χαρτί και στην καλή όψη του ύφασματος έμενε ο χρυσός, άστραφτερός διάκοσμος» (Πόπη Ζώρα, Κεντήματα και κοσμήματα τής έλληνικής φορεσιάς, 1981, σ. 17). (Βλ. και Ραπτική).

β') Διακόσμηση του σπιτιού: σεντόνια, μαξιλάρια, κουρτίνες, πετσέτες (μαχραμάδες, πεσκίρια, τουβαγιόλια κ.ά.), τραπεζομάντηλα, πάντες κάδρα κ.ά.

Διακοσμητικά θέματα. Εισαγωγή νέων σχεδίων (θέματα ρομαντικά από γυναικεία περιοδικά, θέματα έμπνευσμένα από την αρχαιότητα κ.ά.).

γ') Αφιερώματα εκκλησιαστικά (άμφια χρυσοκεντημένα, έπιτάφιοι κλπ.). Τεχνική τών κεντημάτων αυτών. Ποιοί τὰ κεντοῦν; (σε μοναστήρια, άντρες χρυσοκεντητές;)

Τραγούδια, δίστιχα, παραδόσεις κ.ά. σχετικά με το κέντημα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΕΛ. ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΥ, ΈΗ τεχνική του τσεβρέ, Έλληνική Λαϊκή Τέχνη, άρ. 8 (1972), σ. 135-145.
2. ΠΟΠΗ ΖΩΡΑ, Κεντήματα και κοσμήματα τής έλληνικής φορεσιάς, έκδ. Έπουργείου Πολιτισμού και Έπιστημών, Αθήνα 1981.
3. ΑΓΓ. ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, Έλληνική λαϊκή τέχνη. Ρουμλούκι-Τρίκερι-Έκαρία. Αθήνα 1931.

VII. ΣΗΡΟΤΡΟΦΙΑ

1. Μεταξοσκώληκας (καματερό, θροφή, μαξούλι, μεταξαρειό κ.ά.). Είναι κύρια άπασχόληση τών κατοίκων ή δευτερεύουσα; Μήπως παλαιότερα καλλιερ-

γοῦνταν συστηματικὰ ὁ μεταξοσκώληκας; Λόγοι ποὺ συνετέλεσαν στὴν ἐγκατάλειψή του ἢ τὴ μείωσή του (οἰκονομικοί, κοινωνικοί κλπ.). «Ἄλλοτε εἰς τὰ πλεῖστα χωρία τῶν Ἀγραφῶν οἱ κάτοικοι ἐπεμελοῦντο πολὺ καὶ τῆς σηροτροφίας, ἣν ὁμως νῦν ἀφῆκαν ἐντελῶς, κόψαντες καὶ πάντα τὰ μέχρις ἐσχάτων ὑπάρχοντα μορεόδενδρα, διὰ τῶν φύλλων τῶν ὁποίων ὡς καὶ τῶν τοιούτων τῆς δρυὸς ἐτρέφοντο οἱ μεταξοσκώληκες. Ἐπὶ τουρκοκρατίας ἡ σηροτροφία εἶχε μεγάλην ἀνάπτυξιν, τὸ δὲ μορεόδενδρον ἐθεωρεῖτο ὡς πολυτιμότετον ἀπόκτημα... Ἄλλ' ἐγκατελείφθη σχεδὸν νῦν ἡ σηροτροφία, διότι συνέπεσεν ἐπὶ σειρὰν ἐτῶν νὰ μὴ εὐδοκιμήσῃ ἡ τοιαύτη ἐπίδοσις...» (Ν. Κ. Σπυρόπουλος, Τὰ Ἀγραφα τῆς Θεσσαλίας, Θεσσαλικά Χρονικά 2 (1931), σ. 175).

2. Σπόρος (κουκουλόσπορος, μαμουνόσπορος κ.ἄ.). Προφύλαξή του ἀπὸ τίς καιρικὲς συνθήκες, τὸ μάτιασμα κλπ. Π.χ. στὰ Τελώνια Λέσβου «ζητᾶς πρῶτα τὸ σπόρο. Ἰσα-ἴσα μιὰ δαχτυλήθρα σπόρο. Τόνε βάνεις μέσα σ' ἓνα σακκουλάκι καὶ τόνε κρατᾶς ἀπάνω σου πάντα, στὸν κόρφο σου μέσα ἢ στὴν ποδιά, στὸ ἴδιο μέρος γιὰ νὰ ἔχη τὴν ἴδια θερμότη πάντα. Ἄμα ζυγώνης σὲ ἀναμμένο φούρνο ἢ βγαίνης σὲ πολὺ κρύο, πρέπει νὰ τὸν βγάλῃς ἀπὸ πάνω σου. Νὰ τὸν ἀφήσῃς στὸ τζάκι παράμερα νὰ στέκη, ὥσπου νὰ σκάσῃ. Τὸ σακκουλάκι πρέπει νὰ ἔναι ἀπὸ ἄσπρο παννὶ» (ΚΛ, χφ. 1446B, σ. 354, 1940).

Στὴν Κίο τῆς Βιθυνίας οἱ μεγάλοι μεταξοπαραγωγοὶ «ἤθελα βάλουν στὸ μικρότερο δωμάτιο φωτιά, σόμπα ἢ μαγγάλι, θερμοκρ. 28° γιὰ νὰ «πυριάσουν» τὸ σπόρο. Τὸ «πύριασμα» τὸ ἔκαναν πεπειραμένες γυναῖκες, γιὰτὶ ἂν ἀνέβαινε ἡ θερμοκρασία λίγο παραπάνω ἀφ' ὅ,τι ἔπρεπε, ἔκαίονταν ὁ σπόρος. Κάθε σποροποιὸς εἶχε 15-20 κορίτσια, τίς μποτσεκτσίνες. Εἶχε καὶ μιὰ ἀνώτερη, τὴν πρώτη. Ἡ πρώτη φρόντιζε νὰ πυριάσῃ τὸ σπόρο καὶ εἶχε τὴν εὐθύνη γιὰ ὅλη τὴ δουλειά. Οἱ μποτσεκτσίνες ἔμεναν στὸ μποτσεκλίκι, ὅσον καιρὸ ἔκαναν τοὺς σπόρους... ἔτρωγαν μέσα στὸ μποτσεκλίκι μὲ χρήματα τοῦ σποροποιοῦ καὶ δὲν εἶχαν τὸ δικαίωμα νὰ βγοῦν ἔξω, γιὰ νὰ μὴ μεταφέρουν μικρόβια» (ΚΛ, χφ. 1132, σ. 172-173, 1937). Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὸν σπόρο. Π.χ. στὴν Κάρπαθο τοῦ «Βαγγελισμοῦ παίρνομε τὸ σπόρο στὴν ἐκκλησιά, χωσμένο στὸν κόρφο μας νὰ ἴφκολοθῇ. Τὸ δίνομε καὶ τοῦ παπᾶ νὰ τὸ βάλῃ στὴν ἀγία Τράπεζα κοντά, τὴν ὥρα τῆς λειτουργίας. Δὲν πρέπει νὰ τὸ ξέρῃ κανένας, γιὰτὶ ἔχει καὶ κακὸ μάτι» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου 2 (1934), σ. 240).

3. Μεταξουργεῖο (μεταξαρεῖο, μποτσεκλίκι κ.ἄ.). Χῶρος ποὺ βρίσκεται. Εἰδικὴ διαρρύθμιση τοῦ χώρου ποὺ προορίζεται γιὰ μεταξοκαλλιέργεια. Π.χ. στὴν Ἐδεσσα κ.ἄ. «ἡ ἐκτροφή τῶν μαμουδιῶν ἢ σκουληκιῶν γινόταν συνήθως στὶς κατοικίες, μέσα σὲ εὐρεῖς καὶ εὐάερους χώρους τῶν σπιτιῶν, ποὺ εἶχαν κτισθῇ μὲ προορισμὸ τὴν κουκουλοπαραγωγή, μὲ μεγάλα δωμάτια. Ἀργότερα

δημιουργήθηκαν και όρισμένες οικοδομές, ως ειδικά σηροτροφεΐα (τά μπιτζικλίκια) με άνοιχτούς μεγάλους χώρους» (Κ. Γ. Σταλίδης, 1974, σ. 97).

4. Έγκαταστάσεις: καλαμωτές (τσαρδάκι, ὄρδιος, πατούρα, προσηλιαστήρα, σκαλώματα, στασία, στάτης κ.ά.). Περιγραφή και φωτογραφίες ή σχεδιαγράμματα. Π.χ. «τὸ τσαρδάκι εἶναι τέσσερα ξύλα κατακόρυφα. Γύρω ἀπὸ αὐτὰ ἔχουν καρφώσει τρεῖς ἢ τέσσερις σειρές ὀριζόντια ξύλα, ἀπὸ τέσσερα στὴν κάθε σειρά. Ἔτσι σχηματιζότανε τὸ τσαρδάκι. Αὐτὰ τὰ ὀριζόντια ξύλα εἶχαν μικρὰ καρφάκια στὴν ἄκρη. Ἀπὸ κεῖ γάντζωνε τὸ πλεμάτι. Ἐπάνω στὸ πλεμάτι ἔστρωναν κόλλες τοῦ κουκουλιοῦ. Καθένα ἀπὸ αὐτὰ τὰ διαμερίσματα ἦτονε ἓνα τελάρο. Κάθε τσαρδάκι εἶχε τέσσερα τελάρα. Εἶχεν ὁμως καὶ τσαρδάκι καὶ λιγώτερα» (ΚΛ, χφ. 1132, σ. 173, Κίος Βιθυνίας, 1937). Στὰ Τελώνια τῆς Λέσβου γιὰ τὸ «κρεββάτωμα παίρνουν ἀστοιβιές ἀπὸ ροπάκια (κλαδιά τρυφερά), ἀπὸ ἀπείραθες (φυτό), ἀπὸ ἀφατσά (ἀστράκα). Στρώνουν σανίδια κι ἀπάνω τους ρίχνουν τίς ἀστοιβιές, γύρω γύρω στὸ φράχτη γιὰ τ' ἀγόρια (μεταξοσκώληκας). Τὰ κρεββατώνουν. Νά 'χουνε νὰ σεργιανᾶνε» (ΚΛ, χφ. 1446, σ. 355, 1940).

5. Φυτὰ πὸν χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὸ «κλάδωμα» τοῦ μεταξοσκώληκα (ἀγούδουρας, ἀσπρόκλαδα, βρωμοκλάδι, κουνουκλες, γαργάλι, γληγορίδι, γαῦρος, κουλουκλες, κουρασουκλάδι κ.ά.).

6. Πανέρια (ἀρλός, ταλιέρι, ἀντατροφάδι, βαγιούλι, κουφάρι, κρινί κ.ά.). Σχῆμα (στρογγυλό, τετράγωνο) καὶ μέγεθος. Ἐλικὰ κατασκευῆς (πλεκτό, ἀπὸ σανίδια καὶ καλάμια. Ἄλλα ἐργαλεῖα καὶ μέσα μεταξοπαραγωγῆς (τραπέζια, σοφάδες κ.ά.).

7. Καθαρισμὸς καὶ ἀπολύμανση τοῦ χώρου, τῶν ἐγκαταστάσεων καὶ μέσων μεταξοκαλλιέργειας. Π.χ. «ἤθελα βράσουν καζάνια νερὸ καὶ νὰ πλύνουν τὰ τσαρδάκια ὅλα καὶ τὰ παράθυρα καὶ κατόπιν τὸ πάτωμα μὲ βραστὰ νερὰ πάλι. Μετὰ οἱ τοῖχοι ἤθελα ἀσπριστοῦνε ὅλοι. Ἀφοῦ γενότανε ὅλη αὐτὴ ἡ καθαριότητα, ἤθελα φράξουν ὅλες τίς τρύπες καὶ τίς πιὸ μικρὲς μὲ χαρτιά, κατόπιν ἤθελα βάλουνε μέσα σ' ἓνα ταβὰ θειάφι, τὸ 'διναν φωτιά καὶ κλειοῦσαν καὶ τὴν πόρτα, ὥσπου νὰ καῖ τὸ θειάφι. Ἄνοιγαν τὴν ἄλλη ἡμέρα κι ἔτσι ἂν ἦτανε κανένα μικρόβιο, τὸ σκότωνε τὸ θειάφι» (ΚΛ, χφ. 1132, σ. 172, Κίος Βιθυνίας, 1937). Στὴ Λάστα Γορτυνίας κ.ά. «κάτω ἀπὸ τίς πατοῦρες προσδένουν ἀραποσιτιές, τίς ὁποῖες ἀλείφουν μὲ κόπρον βοδός» (ΚΛ, χφ. 676, σ. 69, 1924).

8. Στάδια μεταξοκαλλιέργειας: α') Κλώσσημα τοῦ σπόρου. Τοποθέτησή του σὲ καθαρὰ πανιὰ καὶ παρακολούθηση τῆς θερμοκρασίας. Διάρκεια τοῦ κλωσσήματος (10 περίπου μέρες;). Χρῶμα τοῦ σπόρου. β') Ἐκκόλαψη καὶ ἐκτροφή. Χρόνος πὸν ἀπαιτεῖται. Τί ταῖζουν τὰ σκουλήκια σ' αὐτὴ τὴ φάση;

«Λίγο λίγο θα σκάση ο σπόρος. Θα βγοῦνε τὰ «μωρουδέλια» καὶ θα περπατᾶνε. Βάνουμε μέσα στὸ σακκούλι ἓνα φυλλάκι ἀπὸ συκαμιά. Θα μαζευτοῦν ὄλα στὸ φυλλάκι. Θα ν' ἀνοιξοῦμε τὸ σακκούλακι, θα βγάλουμε τὸ φύλλο μὲ τὴ βελόνα, θα τὸ βάλουμε σ' ἓνα μέρος καθαρὸ, σ' ἓνα δίσκο μικρὸ, κ' ἐκεῖ θα ζοῦνε τὰ μωρουδέλια. Τὰ βάζουμε μέσα σὲ πανεράκια, δίσκους, νταβάκια, μ' ἓνα καθαρὸ πανὶ κάτω, καὶ τ' ἀφίνουμε σὲ μέρος ζεστό, στὸ τζάκι μέσα στὴν κουζίνα» (ΚΛ, χφ. 1446, σ. 354, Τελώνια Λέσβου, 1940).

9. Ἡλικίες τοῦ μεταξοσκώληκα (πρωτακούλι, μαυρί, μαυράκι, μύγα, ἀθάκι, δευτεράκι, καλογερούδι, ἐφιμάκι, ψαράκι, δυοτάκι, πεταλέρι, τριτάκι, τρίτη, μεσιά, διαλιστή, μεγάλη, πλουμιστή, βασιλική, χορσὴ, ἀναλλαγίτης, κλαδούσα, νευρίδα, γαμπαρόλα, πεταλούδα, πουλάκα, ἀναμέλα κ.ἄ.).

Χαρακτηριστικὰ γνωρίσματα κάθε ἡλικίας. Μεταμορφώσεις. Τροφή. Παράδειγμα: «Ὅταν σκάσουν οἱ σπόροι καὶ βγοῦν οἱ μυγίτσες, τοὺς ρίχνουν φύλλα ἀγρίας μουριᾶς ἐπὶ 8 ἡμέρας. Στερνὰ ἀπὸ τις 8 ἡμέρες τὸ λένε πρωτακούλι καὶ κοιμᾶται 3-4 ἡμέρες. Ὑστερα ξυπνάει, τρώει φύλλα ἀγρίας μουριᾶς καὶ μπαίνει σὲ ἄλλη ἡλικία, τὸ λέν δευτεράκι καὶ μένει 8 ἡμέρες. Ἐπειτα πέφτουν σὲ νάρκη ἐπὶ 3-4 ἡμέρες καὶ ἔπειτα ξυπνάει. Ἡ νέα ἡλικία λέγεται τριτάκι καὶ διαρκεῖ 8 ἡμέρες. Κατόπιν μπαίνει εἰς τὴν ἡλικίαν τῆς «μεγάλης». Εἰς αὐτὴν τὴν ἡλικίαν ὅταν εἶναι, τρώει πολὺ. Κατόπιν τοῦ βάνουν κλαρί, φτέρες, ρείκια, ἀπάνω στὶς καλαμωτές, πὺ ἔχουν πατωσιές-πατωσιές στὴ στάση καὶ ἔτσι ἀνεβαίνει, φτειάνει τὸ κουκούλι του καὶ ἐκεῖ ναρκώνεται. Μετὰ 8 ἡμέρες τὸ κόβουν» (ΚΛ, χφ. 767, σ. 949, τ. δῆμος Φαλαισίας Ἀρκαδίας, 1926).

10. Ὑπολείμματα τῆς τροφῆς καὶ περιττώματα τοῦ μεταξοσκώληκα (ἀσάρα, ἀφουσιά, ὄργια κ.ἄ.). Καθαρισμὸς τῶν ἐγκαταστάσεων (ξέφκισμα). Χρησιμοποίηση τῶν ὑπολειμμάτων. Π.χ. στὸ Γέρμα Μάνης «τὴν ἀφουσίαν ἀναμειγνύουν μὲ ἄχυρα ἢ συκόφυλλα καὶ τὴν δίδουν ὡς τροφήν εἰς τὰ βόδια. Θεωρεῖται μάλιστα ἐκλεκτὴ τροφή» (ΚΛ, χφ. 1523Α, σ. 57, 1929). Στὴν Κάρπαθο «κάθε δυὸ μέρες τὰ καθαρίζουν καὶ πετοῦν τὰ ἀποφασούδια ἀπὸ τὰ μαρονόφυλλα καὶ τὴ ψιλὴ βερβελλία των. Αὐτὰ λέγονται μάνα τοῦ καματεροῦ. Εἰς τὴ μάνα ἀφήνουν τὰ σκουλήκια τὴ προβιά τους» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου 2, 1934, σ. 240). Σὲ ἄλλα μέρη χρησιμοποιοῦνταν γιὰ κοπριά.

11. Κλάδωμα (κρεββάτωμα, σταύρωση). Π.χ. στὴν Ἔδεσσα «ὅταν πλέον ἐχόρταινε τὸ σκουλήκι, σταματοῦσε νὰ τρώη καὶ ἔβγαζε τις ἀκαθαρσίες του, κοπριές καὶ οὔρα, καὶ τὸ σῶμα του ἔπαιρνε μιὰ διαφανῆ ὄψη, χρυσή... Τότε τοποθετοῦσαν στὴ σειρὰ κλαδιὰ μπηγμένα στὸ στρῶμα ἀπὸ ἀγριόδενδρα (πουρνάρι, δρῦς, πυξάρι, διάφοροι θάμνοι) καθαρισμένα ἀπὸ τὰ φύλλα τους στὴν βάση γιὰ νὰ ἀνεβαίνουν ψηλὰ τὰ σκουλήκια, ὥστε νὰ ὑπάρχη χῶρος ἀποκάτω καὶ νὰ ἐπιτυγχάνεται ἀερισμὸς. Στὰ κλαδιὰ αὐτὰ ἀνέβαιναν τὰ χορτάτα καὶ ὄριμα

μαμούδια και διάλεγαν μιὰ θέση, στὴν ὁποία ἀφοῦ τοποθετοῦσαν ἓνα πρόχειρο περίβλημα ἄρχιζαν τὸ πλέξιμο τῶν κουκουλιῶν σὲ σχῆμα 8» (Κ. Γ. Σταλίδης 1974, σ. 100).

Στὴν Κίο Βιθυνίας «ὄταν ξυπνοῦσε «βασιλική», ἔτρωε ἀνάλογα μὲ τὸν καιρό, ἂν ἦταν ζεστό τὸ σπίτι, ὀκτὼ μέρες, ἂν ἦταν κρύο, δέκα ἢ δώδεκα, κατόπιν γινόντανε κλαδοῦσες, δηλ. ἄλλαζαν χρῶμα, γινόντανε ρόζ. Τότε καταλαβαίνανε πὼς ἤθελε κλάδωμα κ' ἐφέρνανε ἀπὸ τὸ βουνὸ θυμάρια καὶ φοῦντες καὶ πιρνάρια καὶ κλαδιὰ καὶ τὰ κόβανε ἀνάλογα μὲ τὸ ὕψος τοῦ τσαρδακιοῦ. Κατόπιν τὰ μπήγανε σειρὲς-σειρὲς, σμίγανε τὶς κορυφές τους καὶ ἐσχημάτιζαν σὰ μιὰ ἀψίδα. Ἐκεῖ ἀνέβαιναν οἱ κλαδοῦσες καὶ ἐπλεκαν τὸ κουκούλι τους» (ΚΛ, χφ. 1132, σ. 175, 1937).

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες κατὰ τὸ κλάδωμα. Σχετικὲς προληπτικὲς ἐνέργειες. Παράδειγμα: Στὴν Κάρπαθο πρὶν τοῦ βάλουν τὰ κλαδιὰ κάνουν μιὰ γητειά: «Νὰ συκιά, νὰ σηκωθῆς, κυ(δ)ωνιά, νὰ κινήσης, καρά, νὰ καρυώσης, ἀππιά, νὰ πη(δ)ήσης, ἐροά, νὰ ρο(δ)ινίσης, ἀστοι(β)ή, νὰ στοι(β)άσης», καὶ τοῦ βάλλου τὰ χαλιὰ τῆς συκιάς, τῆς κυδωνιάς, τῆς καρυδιάς, τῆς ἀπιδιάς, τῆς ροδιάς, καὶ τῆς ἀστοιβῆς... βάλλου χάντρες, ἐλὰ τῶ Βαγιῶ καὶ χαμαϊλιά νὰ μὴ τὸ φταρμίση καένας» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου 2, 1934, σ. 240-241).

12. Συγκομιδὴ (ξεκλάδωμα, τρύγημα κ.ἄ.): α') Ἀφαίρεση τῶν κλαδιῶν ἀπὸ τὰ κρεββάτια. Καθαρισμὸς τοῦ χώρου, διάλυση τῶν ἐγκαταστάσεων καὶ ἀσβέστωμα. Μάζεμα τῶν κουκουλιῶν ἀπὸ τὰ κλαδιὰ. Ποῦ τοποθετοῦνταν; (στὸ πάτωμα, στὰ κρεββάτια;)

β') Καθάρισμα τῶν κουκουλιῶν. Ἐργαλεῖα (λανάρι κ.ἄ.). Π.χ. «ὄταν τελέψουν, κάνουν τὶς κουκουλιῆθρες, τὰ σκεπάζομε ἔπο πάνω νὰ μὴ φαίνονται. Εἶναι γιὰ τὸ μάτι. Τὰ σκεπάζομε μὲ ἀλαφριά πανιά καθαρὰ ἢ μὲ συκιάς φύλλα. Τ' ἀφίνομε ἔτσι νὰ σταθοῦν τρεῖς μέρες πάνω στὰ κλαδιὰ. Ἐπειτα θὰ τὰ βγάλωμε πάνω ἀπὸ τὰ κλαδιὰ μὲ προσοχὴ καὶ θὰ τὰ καθάρωμε ἀπὸ τὰ ξένα σκουπιδάκια (μπαμπάκια, τσίπες, χρώματα). Τοὺς βγάνομε τσοῦ φραγμούς. Ἐπειτα βάνομε τὶς κουκουλιῆθρες στὸν ἥλιο νὰ λιαστοῦν μιὰ μέρα μονάχα. Εἶναι τέλια Μαγιοῦ τότε ποῦ τὰ λιάζομε» (ΚΛ, χφ. 1446B, σ. 356, Τελώνια Λέσβου, 1940).

γ') Ψήσιμο τῶν κουκουλιῶν γιὰ νὰ ψοφήσουν οἱ πεταλοῦδες. Ποῦ καὶ πὼς γινόταν τὸ ψήσιμο; Στὴν Ἑδεσσα π.χ. «ἢ ἀπόπνιξη γινόταν στοὺς κοινούς φούρνους, ἀλλὰ ἐπειδὴ χρειαζόταν ἀτμὸς μέσα στὸ φούρνο, γιὰ νὰ μὴ ξεραθῆ τὸ μετάξι καὶ ψηθῆ, ἔβαζαν μέσα κατσαρόλες μὲ νερὸ κι ἔτσι ἐδημιουργεῖτο ἀτμὸς» (Κ. Γ. Σταλίδης, 1974, σ. 101). Στὰ Τελώνια Λέσβου «ἀνάβουν φούρνο καὶ μέσα βάνουν μέσα σὲ ταψιά τὶς κουκουλιῆθρες νὰ τὶς φουρνίσουν. Ἐκεῖ μέσα θὰ σκάση τὸ ἀγόρ' (μεταξοσκώληκας). Θὰ ψοφήσ'» (ΚΛ, χφ. 1446B, σ. 356, 1940).

δ') Στέγνωμα τῶν κουκουλιῶν. Ποῦ καὶ πῶς γίνεται;

13. Χρήση τῶν κουκουλιῶν. Προορίζονταν γιὰ τὸ ἐμπόριο ἢ γιὰ τὶς οἰκογενειακὲς ἀνάγκες; Ἐρχόταν ὁ ἔμπορος καὶ ἔπαιρνε τὸ προϊόν ἢ ὁ παραγωγὸς τὸ πῆγαινε στὴν ἀγορά; Κέντρα ἐμπορίας μεταξιοῦ (Προύσσα, Κων/πολη, Θεσ/νίκη, Ἐδεσσα, Σουφλί κ.ἄ.). Τρόπος πωλήσεώς τους. Π.χ. στὴν Ἐδεσσα, ποὺ ἀποτελοῦσε τὴν «μπόρσα», δηλ. τὸν ρυθμιστὴ τῆς τιμῆς τῶν φρέσκων κουκουλιῶν, «οἱ σηροτρόφοι ξεφόρτωναν τὰ σακκιά τους κοντὰ στὸ παράπηγμα τοῦ σποροποιοῦ, ποὺ τὰ ἀνοίγε γιὰ νὰ παρουσιάζεται ἡ ποιότητα τῶν κουκουλιῶν. Οἱ ἔμποροι περιτριγύριζαν ὅλα τὰ σακκιά, ἀνακάτευαν τὰ κουκούλια καὶ ἐκτιμοῦσαν τὴν ποιότητα τοῦ καθενός. Ὅταν ἔβρισκαν καλὴ παρτίδα, φρόντιζαν μὲ κάθε τρόπο νὰ τὴν κλείσουν καὶ πολλὲς τέτοιες παρτίδες κατέληγαν σὲ δημοπρασία. Ὅλος ἐκεῖνος ὁ χῶρος βούιζε ἀπὸ τὶς φωνές, τὶς συμφωνίες καὶ τὶς ἀντεγκλήσεις τῶν ἀνθρώπων καὶ τοὺς θορύβους τῶν ζώων» (Κ. Γ. Σταλίδης, 1974, σ. 102).

14. Τρόποι πληρωμῆς. Σχετικὴ διαδικασία. Π.χ. οἱ παραγωγοὶ ἔδιναν τὰ κουκούλια στοὺς ἐμπόρους, ἀπ' τοὺς ὁποίους ἔπαιρναν ζάχαρη, λάδι, σαποῦνι καὶ ὅλα τὰ χρειώδη γιὰ τὴν οἰκογένειά τους. Πίστωση σὲ παντοπωλεῖα στὸ ὄνομα τοῦ ἀγοραστῆ ἐμπόρου. Συμφωνίες γιὰ ἐξόφληση χρέους στὸ πούλημα τῶν κουκουλιῶν.

15. Συνήθειες καὶ ἐκδηλώσεις ποὺ ἔχουν σχέση μὲ τὴ συγκομιδὴ τῶν κουκουλιῶν. Π.χ. «ὅποιος τρυγοῦσε, ἔπρεπε νὰ ταῖση τὶς μποτσεχτσίνες του (ἐργάτριες), γλυκό, ρυζόγαλο, χαλβά, κρασάτα (εἶδος μελομακάρονα)» (ΚΛ, χφ. 1132, σ. 176, Κίος Βιθυνίας, 1937).

Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες σχετικὲς μὲ τὴν καλλιέργεια τοῦ μεταξοσκώληκα. Παράδειγμα: Στὴν Ἀδριανούπολη γιὰ νὰ εὐδοκιμήσουν οἱ μεταξοσκώληκες, ὁ παραγωγὸς πρέπει «νὰ καταπιῇ ζωντανούς δυὸ-τρεις ἐξ αὐτῶν» (ΚΛ, χφ. 180, σ. 177, 58). Στὸ σπίτι ποὺ καλλιεργοῦνται μεταξοσκώληκες, ἀν συμβῆ νὰ πεθάνη κανεὶς, περιμένουν καταστροφή. Ἐπίσης σὲ πολλὰ μέρη πιστεύουν πῶς «ἡ γυναίκα ποὺ τοὺς κάνει κακό, τὸ παίρνει στὴν ψυχὴ της. Εἶναι ἄμαρτία νὰ βλάψης τόσες ψυχές. Εἶναι ἄγνὸ πράμα. Ὁ μεταξοσκώληκας βρέθηκε μέσα στοῦ Χριστοῦ τὸν τάφο, μαζὶ μὲ τὸ βασιλικό, κι εἶναι καὶ τὰ δυὸ εὐλογημένα» (ΚΛ, χφ. 1446 Β, σ. 358, 1940, Τελώνια Λέσβου).

15. Ἐχθροὶ τοῦ μεταξοσκώληκα: ποντίκια, μελιγκόνια, σαμιαμίθια, φίδια, θόρυβοι, ἀσταθὴς θερμοκρασία, καπνὸς κ.ἄ. Τρόποι προστασίας. Π.χ. βάζουν μέλι στὸ κάτω μέρος τῆς καλαμωτῆς καὶ πιάνουν τὰ μελιγκόνια (ΚΛ, χφ. 767, σ. 343, Φαλαισία Ἀρκαδίας, 1926). Στὴ Λῆμνο «ὅταν τρέφουν μεταξοσκώληκα, ἀποφεύγουν νὰ ποῦν τὴ λέξη «ποντικός», γιὰτὶ θὰ ἐπιδράμουν ποντικοὶ νὰ φᾶν τοὺς μεταξοσκώληκες. Γι' αὐτὸ λένε «οὐ κ' φὸς» ἢ «τὰ κ' φά» (ΚΛ, χφ. 1477, σ. 86, 1928).

16. Ἀσθένειες τοῦ μεταξοσκώληκα (ἀμολόγητο, βλάσιασμα, ἔμπιασμα, γυαλί, κεντί, σταυρούι, βασιλική κ. ἄ.). Πρόληψη καὶ θεραπεία τους.

17. Ἐξασφάλιση τοῦ νέου σπόρου. Γίνεται ἀπὸ τὸν ἴδιο τὸν παραγωγὸ ἢ ἀπὸ εἰδικὸ σποροποιό; Διάλεγμα κουκουλιῶν ποὺ προορίζονται γιὰ σποροεξαγωγή. Π.χ. στὴν Κάρπαθο «ἀπὸ τ' ἀνήλιαστα κουκούλια κρατοῦν μιὰ-δυὸ ἑκατοστὲς γιὰ σπόρο. Τὰ περνοῦμε σὲ κλωστή καὶ κάνομε τὶς ἀρμαθιές, ποὺ τὶς κρεμάζουν εἰς τ' ἀγιάζι ν' ἀνοίξουν πιὸ γρήγορα. Ὅταν ἀνοίξουν, θὰ βγοῦν οἱ λοῦγγρες (τὰ θηλυκὰ) τὰ μεγαλύτερα καὶ τὰ βαδιὰ (τὰ ἀρσενικὰ), τὰ μικρότερα. Στὶς 8 ἢ ὥρα νταμώνουν καὶ βατεύονται» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου 2, 1934, σ. 242). Στὴν Κίο τῆς Βιθυνίας τὰ κουκούλια, ποὺ προορίζονταν γιὰ σπόρο, τ' ἀρμάθιαζαν καὶ τὰ κρεμοῦσαν. «Σὲ δεκαοχτὼ μέρες ἔβγαιναν οἱ πεταλοῦδες. Τὶς μαζεύανε τὰ κορίτσια, τὶς ἔβαζαν πάνω σὲ κόλλες καὶ ἐζευγαρώνουνταν. Παίρνανε τὰ ζευγάρια καὶ τὰ βάζανε χωριστὰ σὲ κόλλες. Ἐμεναν τρεῖς τέσσερις ὥρες ζευγαρωμένες καὶ μετὰ πετούσανε τοὺς ἀρσενικούς καὶ τὶς θηλυκὲς τὶς βάζανε μέσα σὲ σακκουλάκια γιὰ νὰ «λύσουν τὸ σπόρο». Κάθε σακκουλάκι τὸ ἔραβαν ἀπὸ πάνω, ἔμενε ἔτσι ἓνα μῆνα, ὥσπου νὰ ξεραθῆ ἢ πεταλοῦδα» (ΚΛ, χφ. 1132, σ. 178, 1937).

Ἐπιλογή τοῦ μεστοῦ σπόρου (βάζουν τὸ σπόρο στὸ νερό, μικροσκόπηση κ. ἄ.). Ἀπολύμανση τοῦ σπόρου. Ποῦ διατηρεῖται ὁ σπόρος; (σὲ σακκουλάκια καθαρὰ, σὲ εἰδικὰ κουτιά;) Διατήρησή του σὲ ψυγεῖα ἀπὸ τοὺς σποροποιούς. Προμήθεια τοῦ σπόρου ἀπὸ τὸν παραγωγό. Χῶρος ὅπου τὸν διατηροῦσε μέχρι τὴν ἐπώαση (σὲ μέρος καθαρὸ, ξηρὸ καὶ καλὰ ἀεριζόμενο;).

18. Μεταξοεξαγωγή. Διαλογή τῶν κουκουλιῶν. Ἐργαλεῖα. Ἀνέμη (ἀνεμούρι, ἀργαλειός, μαγγάνι, μαγγαναριά κ. ἄ.) (εἰκ. 292). Λεπτομερὴς περιγραφή καὶ φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα. Τρόπος λειτουργίας της. Τὴν κλωστοποίηση τῶν κουκουλιῶν τὴν κάνει μόνος του ὁ παραγωγὸς ἢ εἰδικός; (ἀνελητής, καζάζης, κουκλού, μεταξαροῦ κ. ἄ.). Π.χ. στὴ Λέσβο τὰ κουκούλια τὰ πηγαίνουν «στὴ νελύτρια. Εἶναι μιὰ γυναίκα, ποὺ τὸ ἔχει δουλειά της νὰ τ' ἀνελάη, νὰ βγάνη τὴ γλωστή... Ἄμα εἶναι καλὰ τὰ κουκούλια, βγαίνουνε σὲ μισὴ μέρα. Ἄν εἶναι κακά, χαλασμένα, σὲ παιδεύουνε οὐλὴν τὴ μέρα. Παραστέκονται οἱ νοικοκυρὲς στὴ νελύτρια καὶ τὴ βοηθᾶνε» (ΚΛ, χφ. 1446B, σ. 358, 1940).

Στὴν Κάρπαθο «γιὰ νὰ βγάλουν τὸ μετάξι ἀπὸ τὰ κουκούλια, πρέπει νὰ τὰ μαγγανίσουν στὴ μαγγάνη...». Ζεσταίνουν νερό. «Παίρνουν ἓνα πινάκι κουκούλια καὶ ρίχτουν μέσα στὸ νερό ἀπὸ μιὰ φουχτά. Ὅταν ζεσταθῆ τὸ νερό τόσο ποὺ νὰ τὸ δέχεται τὸ χέρι σου, τ' ἀνεσκύλλεις (τ' ἀνακατεύεις) μὲ τὸ νιάκι (θάμνος) καὶ σιγὰ σιγὰ ἀνελιοῦν οἱ ἴνιες (ἴνες) τῶν κουκουλιῶν καὶ βάλλεις μαζὶ καμπόσες καὶ κάνεις μιὰ ὄτρα (κλωστή ἀπὸ μετάξι) ποὺ τὴ περνᾶς ἀπὸ ἓνα κρουκέλλι κοντὰ στὸ τενεκὲ καὶ τὴν ἀνεβάξεις ψηλὰ καὶ τὴν ξαναπερνᾶς ἀπὸ ἓνα

μακαρά. Ἐκεῖ στρίβεται καὶ κλώθεται ἡ κλωστή τοῦ μεταξιοῦ. Ὑστερα τὴ κατεβάζεις κάτω καὶ τὴν περνᾷς σ' ἄλλο κρουκέλλι ἐνὸς καλαμιοῦ ποὺ βρίσκεται στὴν ἄκρη τοῦ ὀ γέρος. Γιὰ ν' ἀνελίσσωμε τὸ μετάξι χρειάζονται δυὸ γυναῖκες» (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου 2, 1934, σ. 244-45).

Τὰ βρασμένα κουκούλια σὲ τί χρησιμοποιοῦνται; Συνήθως «τὰ παίρνουν, τὰ κόβουν μὲ τὸ ψαλίδι καὶ βγάζουν ἀπὸ μέσα τὸ σκουλήκι. Τὰ ρίχνουν ὕστερα σ' ἓνα χαρανὶ καὶ τὰ βράζουν μὲ σαπούνη. Κι ὅταν μισοβράσουν, τοὺς ἀλλάζουν τὸ νερὸ ν' ἀσπρίσουν. Τὰ πλένουν καὶ τὰ βάζουν στὸν ἥλιο νὰ στεγνώσουν. Αὐτὸ ποὺ ἔχουν τώρα εἶναι δεύτερο μετάξι. Τὸ λένε μπαμπάκι ἢ κουκ'λήθρα. Πλέκουν μ' αὐτὸ χοντρά πράματα: στόρια, σκεπάσματα, τρικὸ» (ΚΛ, χφ. 1446 Β', σ. 359, 1940, Τελώνια Λέσβου).

19. Ἀμοιβὴ γιὰ τὴ νηματοποίηση τοῦ μεταξιοῦ (σὲ εἶδος, μὲ χρήματα). Π.χ. στὴν Κάρπαθο «ἡ πληρωμὴ τῆς μαγγαναριᾶς εἶναι στὰ δυὸ πινάκια κουκούλια ἓνα πινάκι μέλαζη, πλυμένη, ἴλιασμένη· κι ἀπὸ κάθε πινάκι κουκούλια κρατεῖ 3 κουκούλια γιὰ νὰ μὴ βλαστημᾷ τὸ πινάκι. Καὶ πίσω πίσω, ὅταν τελειώσῃ τὸ μαγγάνισμα ἢ νοικοκυρὰ δίνει στὴ μαγγαναριὰ καμμιά φουχτὰ κουκούλια ἢ ὅσα μείνουν, ὅταν γεμίσουν τὸ πινάκι, γιὰ νὰ βγάλῃ ἓνα φυτίλι μετάξι, τὸ 1/4 τοῦ δεκαδιοῦ. Αὐτὰ τὰ κουκούλια τὰ λέγουν ἐμπαστιὰ (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμ. Καρπάθου 2, 1934, σ. 247).

20. Ποιότητα τοῦ μεταξιοῦ (κεντομέταξο, κουκουλάδες, λινατσά, μαγνιά, ὠμὸ μετάξι, χοντράδες κ.ἄ.). Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται ἡ ποιότητά του; (ἀπὸ τὰ κουκούλια, ἀπὸ τὸν τρόπο νηματοποιήσεως καὶ ἐπεξεργασίας;)

21. Εἶδη ὕφαντων ἀπὸ μετάξι καὶ τρόπος ὕφάνσεώς τους.

VIII. ΒΑΦΙΚΗ

1. Βαφικὲς ὕλες: α') Ἀπὸ φυτικὲς οὐσίες. Ἀπὸ ποῦ τίς προμηθεύονται; Χρόνος συλλογῆς καὶ τρόπος συντηρήσεως τῶν βαφικῶν ὑλῶν. Πῶς χρησιμοποιοῦνται; (τρόπος βαφῆς). Προσθήκη καὶ ἄλλων οὐσιῶν γιὰ τὴν ἐνίσχυση καὶ στερέωση τῶν χρωμάτων (ξύδι, ἀλάτι, ρόδι, λεμόνι κ.ἄ.).

β') Ἀπὸ χημικὰ παρασκευάσματα. Ἀπὸ πότε ἄρχισε ἡ χρησιμοποίησή τους; Θεωροῦνται σταθερώτερα τὰ χρώματα ἀπὸ φυτικὲς ὕλες;

2. Χρώματα: α') **γαλάζιο** (μὲ σάραβο, πίνο, σαριά). Τρόπος βαφῆς. β') **καφέ** (καρυδότσεφλα, βέντζα κ.ἄ.). γ') **κίτρινο** (γαλατσίδα, ζαφορά, κιτρινοβότανο, πίτυκας, θράφος, ὠχρα κ.ἄ.). δ') **κόκκινο** (βελανίδι, βούταμος, κινά, κρεμμυδόφυλλα, πρινοκόκκι, ριζάρι, ρούδι κ.ἄ.). ε') **μαῦρο** (θράφος,

κικίδι, μέλεγο, ροδότσελο, ρούδι, σκληθρο, χαμάδα κ.ά.). ζ') πράσινο (ἀκονιζά, χαμομηλιά, χαμολιά κ.ά.). ζ') λευκό (με κάπνισμα με θειάφι, με ασβέστη, κοπριά βοδιών κ.ά.).

Ποιά χρώματα ήταν επικρατέστερα και ποῦ ὀφείλεται αὐτό; (στὴ γλωρίδα τοῦ τόπου, στὴν γνώση ὀρισμένων συνταγῶν, στὸ νερὸ τῆς περιοχῆς, τὸ ὁποῖο ἐπηρεάζει τὸ χρώμα, ἢ μήπως σὲ ἄλλους λόγους; Π.χ. οἱ Τοῦρκοι ἀπαγόρευαν στοὺς Ἕλληνες τὴ χρήση τοῦ πράσινου χρώματος, γιατί ἦταν τὸ ἱερό τους χρώμα) (Ἄλκη Κυριακίδου, Τὰ ὕφαντά, 1965, σ. 77). Λόγοι ἐπίσης κοινωνικοὶ κ.ά. συνετέλεσαν στὴν ἐπικράτηση ὀρισμένων χρωμάτων (χρήση τοῦ κόκκινου ἢ γαλάζιου συμβολικά. Ἀποτρεπτικὴ δύναμη τοῦ κόκκινου ἢ τοῦ γαλάζιου στὶς μαγικὲς πράξεις καὶ ἐνέργειες).

Μήπως ὑπῆρχε αὐστηρὴ παράδοση στὴ χρήση τῶν χρωματισμῶν; Ἐπιδράσεις ἀπὸ μεγάλα ἀστικά κέντρα.

Μήπως οἱ παραδοσιακὲς φυτικὲς βαφές χρησιμοποιοῦνται ἀκόμη καὶ σήμερα; Σὲ ποιὲς περιπτώσεις καὶ γιατί; (γιὰ τὸ πρῶτο βάψιμο, «για νὰ πιάση»). Χρησιμοποιοῦνται παράλληλα χημικὲς βαφές τοῦ ἐμπορίου, γιὰ νὰ δώσουν πῶ ἐντονο χρώμα;

Λόγοι ποῦ συνετέλεσαν στὴν ἐπικράτηση τῶν χρωμάτων τοῦ ἐμπορίου (εὐκολία προμήθειάς τους, εὐκολία στὴ χρήση, ποικιλία ἀποχρώσεων, ἐπιτυχία ἐντονώτερων χρωματισμῶν κ.ά.).

Ποιὲς χρωστικὲς οὐσίες ἐγκαταλείφθηκαν τελείως, ποιὲς χρησιμοποιοῦνται ἀκόμη καὶ γιατί;

Προλήψεις, δεισιδαιμονίες κ.ά. σχετικὲς μετὰ τὸ εἶδος τοῦ χρώματος, τὸ χρόνο καὶ τὸν τρόπο βαφῆς. Παράδειγμα: Ἀποφεύγεται ἡ βαφὴ ὕφασμάτων τὴν Μ. Πέμπτη, τὴν 1η Μαΐου, τῆς Ἀναλήψεως κλπ. ἀπὸ φόβο μήπως δὲν ἐπιτύχη ἡ βαφὴ κ.ά.

3. Εἶναι ἡ βαφικὴ ἀποκλειστικὰ οἰκιακὴ ἀπασχόληση ἢ ὑπάρχουν καὶ ἐπαγγελματίες βαφεῖς; Χωρὶά μετὰ ἰδιαίτερη ἐπίδοση στὴ βαφικὴ νημάτων κ.ά. (Ἀμπελάκια, Τίρναβος κ.ά.).

Συντεχνίες βαφέων. Ὁργάνωση καὶ σχέση πρὸς ἄλλα ἐνδεχομένως ἐπαγγέλματα. Ἐορτὴ, ἅγιος προστάτης, κοινωνικὴ δράση κ.ά. τῆς συντεχνίας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ANNA ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ, Βαφικὴ. Βαφικὰ ὕλα καὶ χρήσεις αὐτῶν. Λαογραφία 14 (1952), σ. 71-124.
2. ΑΛΚΗ ΚΥΡΙΑΚΙΔΟΥ - ΝΕΣΤΟΡΟΣ Τὰ ὕφαντά τῆς Μακεδονίας καὶ τῆς Θράκης, Ἀθήνα 1965, σ. 67-81.

IX. ΑΓΩΓΙΑΤΗΣ

1. Ἀγωγιότης (κιρατζής, ἀγουγιάτ'ς κ.ἄ.).

Ἀγωγιάτες πού ἐργάζονται μέσα στήν εὐρύτερη περιφέρεια τοῦ χωριοῦ τους ἢ (παλαιότερα) μέ τόπους προορισμοῦ ξένες χῶρες (χῶρες τῆς Βαλκανικῆς καί τῆς Εὐρώπης γενικώτερα).

2. Μεταφερόμενα εἶδη (ξύλα, ἐμπορεύματα κ.ἄ.). Μεταφορὰ ἀνθρώπων.

Οἱ ἀγωγιάτες ὡς ἔμποροι. Ἀπό ποιές περιοχές προμηθεύονταν τὰ ἐμπορεύματα, ποιά καί πού τὰ διέθεταν; (σέ παζάρια, κατ' εὐθείαν στά χωριά). Π.χ. οἱ ἀγωγιάτες τῆς Σαμαρίνας ἔπαιρναν σιτάρι ἀπό τή Θεσσαλία καί τὸ πουλοῦσαν σέ διάφορα ὄρεινά χωριά τῆς Πίνδου, ὅπως τὰ μαστοροχώρια τῆς Κόνιτσας. Εἶδη πού προμήθευαν στοὺς πεδινούς πληθυσμούς.

3. Ἀγωγιάτες καί κτηνοτρόφοι. Μεταφορὰ τῶν οἰκογενειῶν καί ἀποσκευῶν τῶν νομάδων κτηνοτρόφων στά χειμαδιά τὸ φθινόπωρο καί στά ὄρεινά τὴν ἀνοιξη. Κτηνοτρόφοι πού ἐργάζονται καί ὡς ἀγωγιάτες μέ τὰ ζῶα τους ἐποχικά.

4. Ἀγωγιάτες πού ἀσχολοῦνται μέ τὸν ἀλωνισμό τῶν σιτηρῶν (ἀλωναραῖοι) τῶν πεδινῶν κυρίως περιοχῶν.

5. Ἀγωγιάτες-λαθρέμποροι. Σέ ποιά εἶδη καί σέ ποιές περιπτώσεις ἔκαναν λαθρεμπόριο; (εἶδη μονοπωλίου;) Μέ ποιούς τρόπους διέφευγαν τὸν κρατικὸ ἔλεγχο; (συνεργασία μέ τοὺς ληστές, μέ κατοίκους τῆς περιοχῆς, δωροδοκία κρατικῶν ὀργάνων κ.ἄ.). Μέτρα καί τρόποι καταδιώξεως τοῦ λαθρεμπορίου. Συνεργασία τῶν ἀγωγιατῶν μέ συστηματικούς λαθρέμπορους (κοντραμπατζήδες).

6. Ζῶα πού χρησιμοποιοῦσαν (ἄλογα, μουλάρια), ἀνάλογα μέ τὰ ταξίδια πού ἔκαναν καί τὰ φορτία πού μετέφεραν. Π.χ. γιὰ τοὺς δύσβατους δρόμους εἶναι καταλληλότερα τὰ μουλάρια. Ἀπό ποιούς τὰ προμηθεύονταν; (ἀπὸ τοὺς τσαμπάσηδες;)

Πόσα ζῶα εἶχε ὁ ἀγωγιότης; Μεγάλα караβάνια γιὰ μακρινὰ ταξίδια. Ὀνομαστοὶ ἀγωγιάτες (π.χ. ὁ Ρόβας). Τὸ ζῶο, πού μετέφερε τὸν ἀγωγιότη (μπινέκι, μπροστάρι κ.ἄ.). Ἰδιαιτέρως στολισμός του.

7. Πρόνοια γιὰ τὴν ἐξασφάλιση ζωοτροφῶν κατὰ τίς μακρινές πορεῖες. Ἀνεφοδιασμός κατὰ τὴν πορεία. Καταλύματα τῶν ἀγωγιατῶν (χάνια) καί τρόπος λειτουργίας τους (βλ. κεφ. Χαντζής, Χάνι).

8. Σάγμα (βλ. Σαγματοποιία) καί λοιπὴ ἐξάρτυση τοῦ κιρατζίδικου ζώου. Φόρτωσή του μέ τὴ βοήθεια ειδικοῦ ὀργάνου (φορτωτήρα, στρωτήρα, ἀναβα-

σταχτήρα, στόλος, μανέλα κ.ά.). Μισό φόρτωμα (μπλεῦρος, μισογόμι, διακομεριά, μεριά κ.ά.). Πρόσθετο φόρτωμα (άπανωγόμι).

Τρόπος τιθασεύσεως (μέ καπίστρι, σουβλί, χαβιά, γκέμι, καρμπάτσι, ζεγκι κ.ά.). Ἐκπαίδευσή τους ὥστε νά περπατοῦν στρωτά, ὅταν προορίζονταν κυρίως γιά τή μεταφορά ἐπιβατῶν. Ἀμοιβή τῶν ἀγωγιατῶν (ἀγουιάτ'κου). Ἰδιαίτερη ἀμοιβή γιά τή μεταφορά ἐπιβατῶν.

9. Μέτρα πού ἔπαιρναν οἱ ἀγωγιατές γιά τήν προστασία τῆς ζωῆς τους κατά τὰ ταξίδια ἀπό τοὺς ληστές, τίς καιρικές συνθήκες, τὰ ἄγρια ζῶα (ἐξοπλισμός τους μέ τουφέκια, μαχαίρια, μαγκούρα, κρύψιμο τῶν χρημάτων, συνεργασία ἀναγκαστικά μέ τοὺς ληστές κλπ.).

10. Ὁργάνωση τῶν ἀγωγιατῶν σέ συντεχνίες (ἔγγραφα, σφραγίδες καί ἄλλα σχετικά μέ τήν ὀργάνωσή τους στοιχεῖα). Κοινωνική θέση καί δύναμη τῶν ἀγωγιατῶν. Π.χ. στό χωριό "Ἁγ. Λαυρέντιος τοῦ Πηλίου ἡ συντεχνία τῶν «κιρατζήδων» ἀποφάσισε καί ἐπέβαλε τήν καθιέρωση τῆς ἑορτῆς τοῦ ἁγίου Ἀποστόλου τοῦ Νέου (Σωκρ. Βαμβάκος, Ἱστορία τοῦ χωρίου "Ἁγιος Λαυρέντιος, Ἀθῆναι 1927, σ. 52). "Ἁγιοι προστάτες τῶν ἀγωγιατῶν καί σχετικές συνήθειες καί ἐκδηλώσεις τήν ἡμέρα τοῦ ἑορτασμοῦ τῆς μνήμης τους (ἄγ. Μόδεστος;). Π.χ. στά Βουρλά τῆς Μικρᾶς Ἀσίας «τὸ ἰσνάφι τῶν κατιρτζήδων (ἀγωγιατές μέ μουλάρια) γιόρταζαν τοῦ ἁγ. Εὐστρατίου, τ' ἄη Στρατιοῦ, κι εὐνόητο γιά ποιὸ λόγο. Γιόρταζαν στή μικρὴ ἐκκλησία τοῦ ἁγίου αὐτοῦ» (Ν. Μηλιώρης, Τὰ Βουρλά 1, Ἀθῆναι 1957, σ. 301).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. ΦΑΛΤΑΓΙΤΣ, Τὰ караβάνια, ἀνάτ. περ. Συγκοινωνία, Ἰούλ. - Δεκ. 1942.
2. ΘΕΜ. ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, Ἡ ἀποδημία τῶν Ἑπειρωτῶν, Ἀθῆναι 1958.

Χ. ΧΑΝΤΖΗΣ, ΧΑΝΙ

1. Ἐπιλογή τοῦ τόπου πού χτίζονταν τὰ χάνια (στό ἐνδιάμεσο πολυσύχναστων δρόμων, σέ πόλεις ἐμπορικές κ.ά.). Συνηθισμένες ἀποστάσεις μεταξὺ τῶν χανιῶν κυρίως τῆς ὑπαίθρου (μιᾶς ἡμέρας πορεία τὸ ἀνώτερο).

Ἀριθμὸς χανιῶν σέ κεφαλοχώρια καί πόλεις, ὅπου γινόταν ἐβδομαδιαῖο ἢ ἐτήσιο παζάρι.

2. Ὄνομασίες τῶν χανιῶν (ἀπὸ τὸν ἰδιοκτήτη, ἀπὸ τήν τοποθεσία, ἀπὸ τὸν ἐνοικιαστή κ.ά.). Τοπωνύμια πού ἔμειναν ἀπὸ παλιὰ χάνια (Παλιόχανο, Τρία Χάνια, Χανόπουλο κ.ά.). Ἀλλαγὴ ὀνομασίας ἀπὸ τὸν νέο ἰδιοκτήτη.

3. Ἀρχιτεκτονικὴ τῶν χανιῶν. Π.χ. μακρονάρι ἰσόγειο, χωρισμένο σέ δωμάτια, μέ ἀνώγειο σ' ἓνα τμήμα του ἢ καί χωρὶς ἀνώγειο. Διαφορὰ τῶν

χανιῶν τῶν πόλεων ἀπὸ τὰ χάνια τῆς ὑπαίθρου. Ἐσωτερικὴ αὐλὴ τοῦ χανιοῦ, δένδρα, πηγὰδι, βρύση κ.ἄ. Χῶροι καὶ χρῆση τους: χῶρος γιὰ τὰ ζῶα, γιὰ καφενεῖο, καὶ μαγειρεῖο, γιὰ ὕπνο. Ὑπῆρχε τζάκι καὶ σὲ ποιὸ χῶρο; Ἐπιπλα καὶ σκεύη τοῦ χανιοῦ. Ὑπῆρχαν κλινοσκεπάσματα (ψάθα κ.ἄ.) ἢ χρησιμοποιοῦσαν δικὰ τους ροῦχα, γιὰ νὰ σκεπαστοῦν οἱ ἀγωγιάτες κι ὅσοι ἔμεναν στὸ χάνι; (π.χ. τίς κάπες τους). Φωτισμὸς τοῦ χανιοῦ.

4. Ὑπηρεσίες πὺν πρόσφερε τὸ χάνι καὶ ὁ χαντζῆς στοὺς ταξιδιωτὲς (φαγητό, ὕπνο, σταβλισμὸ τῶν ζώων). Φαγητὰ καὶ ποτά, πὺν συνήθως πρόσφερε τὸ χάνι. Π.χ. «ἡ ζεστὴ φασολάδα μὲ τὸ μπόλικο κοκκινοπίπερο καὶ τὴ ρίγανη, ἡ μαγειρίτσα καὶ τὸ ξινόκρασο δὲν ἔλειπαν ποτὲ ἀπὸ τὴν κουζίνα τοῦ χαντζῆ. Οἱ πεινασμένοι στρατοκόποι, ἀφοῦ καταβρόχθιζαν, χωρὶς διακοπὴ, δυὸ καὶ τρεῖς γαβάθες κι ἔπιναν λίγες γουλιὲς κρασί ἀπὸ τὴν πλόσκα, πὺν τὴν εἶχαν πάντοτε κρεμασμένη στὸ κότσι τοῦ σαμαριοῦ, ξάπλωναν στὴν ψάθα καὶ ἀποκοιμόνταν» (ΚΛ, χφ. 3816, σ. 19, περ. Ἰωαννίνων, 1976).

5. Εἶδη ζωοτροφῶν πὺν προσφέρει τὸ χάνι (χόρτο, κριθάρι, βρώμη κ.ἄ.).

Πληρωμὴ τοῦ χαντζῆ γιὰ τὸ φαγητό, τίς ζωοτροφές, τὸν ὕπνο καὶ τὸ σταβλισμὸ τῶν ζώων. Ἄλλες ὑπηρεσίες πὺν τυχὸν πρόσφερε τὸ χάνι. Π.χ. πληροφόρηση, διακίνηση ἀλληλογραφίας κ.ἄ.

Ἡ πληρωμὴ τοῦ χαντζῆ γινόταν πάντοτε μὲ μετρητά; Γινόταν πίστωση ἐνδεχομένως καὶ σὲ ποιούς; Π.χ. σὲ γνωστοὺς ἀγωγιάτες. Σχέσεις τοῦ χαντζῆ μὲ τοὺς ἀγωγιάτες. Σχετικὲς παροιμίες.

6. Ἐφοδιασμὸς τοῦ χανιοῦ σὲ τρόφιμα, καύσιμη ὕλη, ζωοτροφές ἰδίως τὸ χειμῶνα. Εἶδη πὺν τυχὸν παρήγε ὁ χαντζῆς (φασόλια, φροῦτα, σιτάρι κ.ἄ.).

7. Ἡ καθημερινὴ ζωὴ στὸ χάνι. Πῶς περνοῦσαν τίς ὥρες τους καὶ κυρίως τίς μεγάλες νύχτες τοῦ χειμῶνα οἱ ταξιδιωτὲς; Τραγούδια, ἱστορίες, ἀνέκδοτα, εὐτράπελες διηγήσεις κ.ἄ. πὺν διηγόνταν. Ἀνταλλαγὴ εἰδήσεων καὶ πληροφοριῶν γιὰ θέματα ἐμπορίου, παζαριῶν, ἐθνικὰ κατὰ τὴν Τουρκοκρατία.

8. Οἱ κλέφτες καὶ τὰ χάνια στὴν Τουρκοκρατία. Οἱ ληστὲς-ζωοκλέφτες καὶ τὰ χάνια στοὺς μεταπελευθερωτικὸς χρόνους.

9. Σύναψη κοινωνικῶν σχέσεων, φιλικῶν καὶ ἄλλων δεσμῶν μεταξὺ ἀνθρώπων ἀπὸ μακρινὲς περιοχὲς πὺν γνωρίστηκαν σὲ κάποιον χάνι (κουμπαριές, ἀδελφοποιία κλπ.).

Χάνια πὺν συγκέντρωναν τοὺς καταγόμενους ἀπὸ μιὰ περιοχὴ, ἐπαρχία ἢ χωριό, ἀπ' ὅπου ἦταν καὶ ὁ χαντζῆς.

10. Χάνια ἰδιωτικά, κοινοτικά (ἀμιλικὰ), χάνια ἐκκλησιαστικά (βακούφικα), χάνια τοῦ τουρκικοῦ δημοσίου. Τρόπος ἐνοικιάσεως τῶν κοινοτικῶν, βακούφικων κλπ. χανιῶν. Γινόταν διαγωνισμὸς πλειοδοτικὸς; Σχετικὰ ἔγγρα-

φα (ένοικιαστήρια κ.ά.) όπου φαίνονται οί ὄροι ένοικιάσεως και λειτουργίας τῶν χανιῶν. Ποῦ βρίσκονται συνήθως τὰ κοινοτικά και βακούφικα χάνια; (τὰ πρῶτα μέσα στο χωριό συνήθως (ἀμιλικό).

11. Ὁ ρόλος τῶν μοναστηριῶν ὡς κέντρων φιλοξενίας και ἐξυπηρετήσεως τῶν περαστικῶν και ταξιδιωτῶν.

12. Καραβάν-σεράγια. Ἀρχιτεκτονική τους. Ποῦ βρίσκονταν και πῶς λειτουργοῦσαν; Σέ ποιὸν ἀνήκαν; Ἀριθμὸς ἀνθρώπων και ζώων πού μπορούσε συνήθως νὰ ἐξυπηρετήση ἓνα καραβάν-σεράι;

13. Χαντζήδες. Χωριά πού εἶχαν ιδιαίτερη ἐπίδοση στο ἐπάγγελμα τοῦ χαντζῆ (π.χ. χωριά τοῦ Ζαγορίου και τοῦ Πωγωνίου στην Ἡπειρο). Ἑλληνες χαντζήδες πού διατηροῦσαν χάνια σέ μακρινές περιοχές ἔξω ἀπὸ τὸν ἑλληνικὸ χῶρο. Π.χ. Ζαγορίσιοι χαντζήδες στη Ρουμανία (Βουκουρέστι, Ἰάσιο, Βράιλα κ.ά.), Πωγωνήσιοι στην Κων/πολη και τῆ Μ. Ἀσία κλπ. Νὰ ἀναφερθοῦν τόποι πού πήγαιναν και ἐργάζονταν σὰν χαντζήδες ἄνθρωποι ἀπὸ τὴν περιοχή.

Κοινωνική θέση τοῦ χαντζῆ. Μεταβίβαση τοῦ χανιοῦ και τοῦ ἐπαγγέλματος τοῦ χαντζῆ ἀπὸ πατέρα σέ παιδί.

14. Ποιὰ ἐποχὴ τοῦ χρόνου παρουσίαζαν τὰ χάνια τοῦ τόπου μεγαλύτερη κίνηση και γιατί; (τὸ καλοκαίρι, ὅταν ὑπῆρχαν σέ μικρὴ ἀπόσταση ἐτήσια ἢ ἐβδομαδιαῖα παζάρια κ.ά.).

Πόσα ἄτομα εἶχε τὸ χάνι ὡς προσωπικό; (μόνο τὸν χαντζῆ και τὴν οἰκογένειά του, παραγιοῦς;)

Ἀσφάλεια τοῦ χανιοῦ ἀπὸ τοὺς ληστές. Ὀπλισμὸς τοῦ χαντζῆ. Ὀχύρωση τοῦ χανιοῦ.

15. Ἐπαγγελματική ὀργάνωση τῶν χαντζήδων σέ συντεχνίες (ισνάφια) (κυρίως στὶς πόλεις). Ὀργάνωση, ἱεραρχία, κανονισμὸς λειτουργίας, ἐργασία, κοινωνική εὐποιία κλπ. τῆς συντεχνίας. Ἅγιος προστάτης τῆς συντεχνίας, ἐορτὴ πρὸς τιμὴ του, ἀργία, σχετικά ἔθιμα. Ἀφιερῶματα τοῦ ἱσναφιοῦ και διαφόρων χαντζήδων σέ ἐκκλησίες. Σχετικὲς ἀφιερωτικὲς ἐπιγραφές σέ εἰκόνες ἁγίων, ἐκκλησιαστικὰ βιβλία και σκεύη, καταχωρίσεις ἀφιερωτηρίων σέ ἐκκλησιαστικούς κώδικες, ἐνθυμήσεις κ.ά.

16. Χάνια πού καταργήθηκαν και γιατί; Χάνια πού διατηρήθηκαν και λειτουργοῦν σέ σύγχρονη μορφή ὡς ἐξοχικά κέντρα, ψησταριές κλπ. σέ σημαντικούς αὐτοκινητόδρομους. Πότε ἐγιναν οἱ ἀλλαγές αὐτές;

Ἀνέκδοτα, παραδόσεις για τὰ χάνια και τοὺς χαντζήδες, για τὸ χαρακτήρα τους, τὰ ἐλαττώματα και τὴ ζωή τους γενικά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. ΦΑΛΤΑΓΙΤΣ, Τα καρβάνια και τὰ χάνια, περ. Οικογένεια, ἔτ. Γ' (1928-1929), ἀρ. 171, 26-5-1929, σ. 584-585.
2. Κ. Π. ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ, Ὁ θεσμὸς τοῦ ἀμίλη, Ἑπειρωτικὴ Ἑστία 2 (1953), σ. 951-957.
3. Φ. Κ. ΦΑΛΜΠΟΣ, Μπεζεστένια και χάνια στὴ Σμύρνη, Μικρασιατικὰ Χρονικά 9 (1961), σ. 130-195.
4. ΑΛΕΞ. Χ. ΜΑΜΜΟΠΟΥΛΟΣ, Ἑπειρος 1, Ἀθήναι 1961, σ. 51-52.

ΧΙ. ΚΛΕΙΔΑΡΑΣ, ΚΛΕΙΔΟΠΟΙΪΑ

Ἐπάρχουν (ἢ ὑπῆρχαν) εἰδικοί μὲ κάποια δεξιοτεχνία στὴν κατασκευὴ τῶν κλειδαριῶν καὶ κλειδιῶν ἢ κατασκευάζονταν, ἰδίως πολὺ παλαιότερα, ἀπὸ κάθε χωρικό; Ἀργότερα κατασκευάζονταν ἀπὸ μαραγκοὺς, σιδηρουργοὺς κ.ἄ.;

Εἶδη κλειδαριῶν (καὶ κλειδιῶν): α') Ἀπὸ ξύλο. Ἀπὸ τί ξύλο συνήθως, γιὰ νὰ εἶναι ἀνθεκτικὲς; Εἶναι ὀλόκληρες ἀπὸ ξύλο ἢ κάποτε τὰ κλειδιά, ἢ καὶ ἄλλα μέρη, εἶναι σιδερένια; Ἐπάρχει ἐνδεχομένως βαθμιαία ἐξέλιξη ἀπὸ τὴν τελείως ξύλινη κλειδαριὰ στὴ σιδερένια ἢ αὐτὸ ἔχει σχέση μὲ τὸν τύπο τῆς κλειδαριᾶς; Π.χ. στὴν Κάρπαθο στὴ «μαντάλα», τύπο ξύλινης τεχνικῆς κλειδαριᾶς (εἰκ. 293) τὰ κλειδιά εἶναι σιδερένια, ἐγγώριας κατασκευῆς, ἐνῶ στὸ «μάνταλο», ποῦ εἶναι ἀτελέστερη κλειδαριὰ ἀπὸ τὴν προηγούμενη, τὸ κλειδί εἶναι ξύλινο. Ποῦ καὶ μέχρι πότε κατασκευάζονταν καὶ χρησιμοποιοῦνταν ξύλινες κλειδαριές; Πότε περίπου ἐγκαταλείφθηκε ἡ χρῆση τους (ἂν ἔχη τελείως ἐγκαταλειφθῆ), ἀμέσως μετὰ τὴ χρῆση σιδερένιων κλειδαριῶν; Μήπως πρωτόγονες ξύλινες κλειδαριές χρησιμοποιοῦνται ἀκόμη γιὰ τὴν ἀσφάλιση στάβλων, ἀχυρώνων κλπ.; Ὀνοματολογία τῶν διαφόρων τύπων ξύλινης κλειδαριᾶς καὶ τῶν μερῶν τῆς. Λεπτομερὲς περιγραφή τῶν μερῶν τῆς (σχῆμα, διαστάσεις κλπ.), τῆς τεχνικῆς τῆς κατασκευῆς τῆς, τοῦ τρόπου προσαρμογῆς τῆς στὴ πόρτα καὶ γενικώτερα τῆς λειτουργίας τῆς καὶ τῆς ἀσφάλειας ποῦ παρέχει. Νὰ παρατεθοῦν φωτογραφίες καὶ λεπτομερῆ σχεδιαγράμματα, ποῦ νὰ διαφωτίσουν τὰ παραπάνω.

β') Σιδερένιες. Ποιὸς τίς κατασκευάζει ἢ, ἂν δὲν κατασκευάζονται ἐπὶ τόπου, ἀπὸ ποῦ εἰσάγονται; (ἀπὸ τὸ ἐξωτερικό;); Ἀπὸ πότε ἄρχισαν νὰ χρησιμοποιοῦνται; Τύποι σιδερένιας κλειδαριᾶς, ἰδίως τῆς παλαιότερης, καὶ τρόπος τῆς λειτουργίας τῆς. Νὰ παρατεθοῦν φωτογραφίες καὶ σχεδιαγράμματα.

Ἄλλα συστήματα ἀσφάλειας (ἀμπάρες, κοράκια κ.ἄ.). Περιγραφή καὶ σχεδιαγράμματα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Μ. Γ. ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ-ΝΟΥΑΡΟΣ, Λαογραφικὰ Σύμμεικτα Καρπάθου 2, 1934, σ. 272-281.

ΧΙΙ. ΚΟΥΔΟΥΝΑΣ

1. Υπάρχει στην περιοχή εργαστήριο κατασκευής κουδουνιών; Περιοχές με ιδιαίτερη παράδοση στην τέχνη αυτή (Σάλωνα (Αμφισσα), Μεσολόγγι, Καρπενήσι, Ναύπακτος, Ίωάννινα, Κοζάνη κ.ά.).

Από ποῦ αγοράζουν (αγόραζαν κυρίως) τὰ κουδούνια οἱ βοσκοί; Ἀπό τὰ παζάρια καὶ ποιὰ; Παραγγελίες σειρᾶς κουδουνιῶν γιὰ τὸ κοπάδι. Διάλεγμα τῶν κουδουνιῶν ἀπὸ τὸν βοσκό. Στὴ Ρούμελη «παίρνει ἓνα στὸ ἓνα χέρι, τ' ἄλλο στ' ἄλλο... Δοκιμάζει τὸν ἦχό τους σκύβοντας τ' αὐτί. Τὰ θέλει μ' ἄρμονία. Ἄρμονία ποῦ αὐτὸς καταλαβανίει. Τ' ἄρμονισμένα τὰ ξεχωρίζει. Παίρνει ἄλλα, τὸ ἴδιο. Ἄλλα κι ἄλλα. Ὅλα τὰ σύσκαλα ξέχωρα. Ξηντάρια, ὀγδοηντάρια, δραχμάρικα, πίπες, ἓνα σωρὸ κουδούνια ν' ἄρματώση τὸ κοπάδι. Τὰ σκάλιασε, λέει» (Δ. Λουκόπουλος, Ποιμενικά, 1930, σ. 77).

2. Κουδουνᾶς (κουδουνάρης, λεράς). Κατασκευάζει μόνο κουδούνια ἢ εἶναι καὶ χαλκουργός, σιδεράς κλπ.;

3. Κουδουνάδικο. Θέση του μέσα στὸν οἰκισμό.

4. Ἐργαλεῖα καὶ μέσα γιὰ τὴν κατασκευὴ τῶν κουδουνιῶν. Μήτρα (μᾶνα), καλούπια, κάσα κ.ά., ἀμόνι, σφυριά, φοῦρνος (χυτήριο), ποτάς, κουτάλες, τρυπάνια, καλέμια κ.ά. Περιγραφή τοῦ καθενός. Νεώτερα ἐργαλεῖα ποῦ διευκολύνουν τὸν κουδουνᾶ (τόρνος, δράπανο κ.ά.).

5. Ὑλικά ποῦ χρησιμοποιοῦνται: Μέταλλο (χαλκός, μπροῦντζος, κασίτερος, νίκελ), χῶμα γιὰ τὸ τύπωμα, καρβουνόσκονη κ.ά. Ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονταν; Μείγματα μετάλλων γιὰ καλύτερα ἀποτελέσματα.

6. Κατασκευὴ τῶν κουδουνιῶν. Λεπτομερὴς περιγραφή τῶν διαφόρων σταδίων κατασκευῆς (τύπωμα, χύτευση, τελικὴ ἐπεξεργασία, λιμάρισμα, ἐπιχάλκωση κ.ά.). Παράδειγμα: Γιὰ νὰ βελτιώση τὴ φωνὴ ὁ καλὸς «κουδουνᾶς θὰ λιμάρη λίγο τὸ κουδούνι, κυρίως τὸ μεγάλο, καὶ ἐκεῖνο ποῦ τὸ μέταλλό του εἶναι ἐπιτυχημένο γιὰ νὰ βγάλῃ ἓναν καλὸ ἦχο... Τέτοιοι κουδουνάδες ὑπάρχουν στὴν Κατερίνη καὶ Ίωάννινα» (Εὐδ. Μηλιατζίδου-Ίωάννου, 1972, σ. 183).

7. Διακόσμηση. Διακοσμητικὰ θέματα (γραμμές, ἀνθρώπινες μορφές, ζῶα, λουλούδια, χρονολογίες κ.ά.).

8. Εἶδη κουδουνιῶν: α') Ἀνάλογα μὲ τὸν τρόπο κατασκευῆς (χυτά, σφυρήλατα). β') Ἀνάλογα μὲ τὴ χρήση τους (κυριὰ σὲ διάφορα μεγέθη, πλακοῦλες, καμπανέλια, φοῦσκες γιὰ τὰ ἄλογα, σχολικὰ κουδούνια, ἀρολογράκια). γ') μεγάλα κουδούνια (τροκάνια, καμπάνες, τράκες). Μικρὰ κουδούνια (χαρχαλάκια, χοχλιδολεράκια, ψιλολεράκια κ.ά.).

9. Μέρη του κουδουνιού: τὸ κυρίως κουδούνι, κορυφή, χερούλι, γλωσσίδι (μονὸ ἢ διπλό), στόμα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Ποιμενικά τῆς Ροόμελης, 1930, σ. 75-82.
2. ΕΥΔ. ΜΗΛΙΑΤΖΙΔΟΥ-ΙΩΑΝΝΟΥ, Τὰ κουδούνια καὶ ἡ τέχνη τους, Ἑπειρωτικὴ Ἑστία 21, 1972, σ. 176-189.

XIII. ΦΑΝΟΠΟΙΟΣ, ΦΑΝΟΠΟΙΓΙΑ

1. Ἐργαστήριο (τενεκσιδικο, φαναρτζίδικο). Ποῦ βρίσκεται σὲ σχέση με τὸν οἰκισμό; Εἶναι αὐτοτελὲς τὸ ἐπάγγελμα τοῦ φανοποιοῦ (ντενεκτσῆ, φαναρτζῆ κ.ἄ.) ἢ ἀποτελεῖ μέρος τῆς δουλειᾶς τοῦ χαλκωματᾶ;

2. Ἐργαλεῖα: Σίδηρο (πάνω σ' αὐτὸ κατεργάζονται τὸν τσίγκο). Κολλητήρι (σιδερένιο, με λαβὴ ξύλινη στὴ μιὰ ἄκρη ἀπ' ὅπου ξεκινᾷ ἓνα σύρμα με σιδερένια τριγωνικὴ κεφαλὴ, με τὴν ὁποία κολλοῦν με καλαί στὶς ἐνώσεις τοῦ τενεκέ), μόρσα (με ὀδοντωτὰ χεῖλη γιὰ νὰ σφίγγουν τὸν τενεκέ), ματσόλες (ξύλινα σφυριά γιὰ νὰ κατεργάζεται ὁ τεχνίτης τὸν τενεκέ), σφυριά (σιδερένια σὲ διάφορα μεγέθη), ψαλίδια, διαβῆτες, λίμα, πένσα κ.ἄ. Περιγραφή καὶ φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα. Χρήση τοῦ καθενός. Ἐργαλεῖα σύγχρονα (ἤλεκτροκίνητα καὶ μὴ) τοῦ τενεκετζῆ (κορδονιέρα, κύλινδρος, ψαλίδι, στράντζα ἢ τσάκα, τρυπάνι, ἤλεκτροπόντα, βενζινολάμπα κ.ἄ.). Περιγραφή καὶ φωτογραφίες ἢ σχεδιαγράμματα. Λειτουργία καὶ χρήση τους. Ποιὰ ἐργαλεῖα ἀντικατάστησαν;

3. Ὑλικά: Τενεκὲς (λευκοσίδηρος), λαμαρίνα (γαλβανιζέ, μαύρη), καλαί, σπέρτο (σβησμένο ἢ ἄσβηστο), ρετσίνι (ἀκατέργαστο, ὅπως βγαίνει ἀπὸ τὸ πεῦκο), νισαντίρι κ.ἄ. Τρόπος προμήθειας. Χρήση τους. Ἐργασία τοῦ φανοποιοῦ γιὰ τὴν κατασκευὴ ἑνὸς ἀντικειμένου. Π.χ. γιὰ τὴν κατασκευὴ τοῦ καζανιοῦ ἀό τεχνίτης κόβει τὴ λαμαρίνα στὸ μέγεθος ποῦ θέλει με τὸ ψαλίδι. Κατόπι τὴν στρογγυλεῖ με τὴν ματσόλα. Στὶς δύο ἐνώσεις τὸ κολλᾷ. Ἡ κόλληση γίνεται ὡς ἐξῆς: Ἀπλώνει τὸ σπέρτο ἢ τὴν ρετσίνι στὸ μέρος ποῦ πρόκειται νὰ κολληθῆ. Κατόπιν με τὸ ζεστὸ κολλητήρι λυώνει τὸ καλαί καὶ τὸ στρώνει στὸ μέρος ποῦ πρόκειται νὰ κολληθῆ. Τὸ ἀφήνει καὶ κρυώνει καὶ εἶναι ἔτοιμη ἡ κόλληση... Μετὰ τὴν κόλληση, ἀφοῦ σχηματισθῆ καὶ πάρη στρογγυλὸ σχῆμα, ἀνοίγει ὁ τεχνίτης ἀπὸ πάνω κι ἀπὸ κάτω με τὴν κορδονιέρα τὰ κορδόνια, προεξοχὲς στρογγυλὰ σὲ ἀπόσταση 3-4 ἐκ. ἀπὸ κάθε στόμιο τοῦ καζανιοῦ. Τὰ κορδόνια συγκρατοῦν τὰ στεφάνια, ποῦ μπαίνουν στὰ δύο στόμια τοῦ καζανιοῦ ἀπ' τὸ ἔξω μέρος. Ἐν συνεχείᾳ στὸ κάτω στόμιο με τὴν κορδονιέρα

πάλι ανοίγει χεῖλος, δηλ. γυρίζει πρὸς τὰ ἔξω ἓνα μέρος 1-2 ἐκ. Κατόπιν τοποθετεῖ πάνω στὸ καζάνι λαμαρίνα, ὑπολογίζει τὸν πάτο καὶ τὸν κόβει μεγαλύτερο ἀπὸ τὴν περιφέρεια τοῦ καζανιοῦ... Ἐν συνεχείᾳ, πιάνει τὸ χεῖλος καὶ τὸ μέρος τοῦ πάτου ποὺ ἐξέχει καὶ τὰ κλειδώνει, τὸ κλείδωμα γίνεται πρὸς τὰ πάνω καὶ πρὸς τὸ ἔξω μέρος τοῦ πιάτου... Μετὰ βάζει ὁ τεχνίτης τὰ χερούλια στὸ πάνω μέρος τοῦ καζανιοῦ» (Κ. Γ. Σταλίδης, 1974, σ. 132-133).

4. Διακόσμηση. Διακοσμητικὰ θέματα καὶ ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴν χάραξή τους. Ποιὰ κυρίως σκεύη διακοσμοῦνται καὶ γιατί;

5. Ἐργαλεῖα καὶ σκεύη ποὺ κατασκευάζονται: γεωργικὰ (δριμόνι, ποτιστήρι, θειαφιστήρι, ψεκαστήρα, ντεπόζιτα γιὰ νερὸ κ.ἄ.), ποιμενικὰ (καρδάρι, γκιούμι, καζάνι, κουτάλες, στραγγιστήρι, ποτίστρες, ταῖστρες γιὰ τὰ ζῶα κ.ἄ.), οἰκιακὰ (νιπτήρας, καζάνι, λεκάνες διάφορες, σκάφες, λαδερὸ, μπρίκι, καφεκούτι, ζαχαριέρα, καπάκι, κύπελλο, ψωμιέρα, σαπυνοθήκη, κουταλοθήκη, σέσουλα, καβουρντιστήρι, ταψιά, μαγκάλι, δίσκος, καμινέτο κ.ἄ.), φωτιστικὰ (λύχνος, φαναράκι, καντήλια σὲ διάφορα σχήματα καὶ μεγέθη), θερμάστρες καὶ χωνιά, ὑδρορρόες καὶ νεροσωλήνες, δράμια γιὰ ζύγισμα κ.ἄ. Περιγραφή τοῦ κάθε σκεύους καὶ χρήση. Ποιὰ παλαιότερα σκεύη ἔχουν ἀντικαταστήσει καὶ ἀπὸ πότε; Βιομηχανικὰ τενεκεδένια σκεύη. Τρόποι προμήθειάς τους. Διάθεση τῶν ἀντικειμένων τῆς φανοποιίας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἔδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἔδεσσα 1974, σ. 128-133.

XIV. ΧΑΛΚΩΜΑΤΑΣ, ΚΑΣΣΙΓΕΡΩΤΗΣ

1. Χαλκωματᾶς (μπακιριτζής, χαρκιᾶς, γύφτος κ.ἄ.). Ἐργαστήρι τοῦ χαλκωματᾶ (χαρκιδεῖό, γυφταρεῖό, χαλκωματάδικο κ.ἄ.) Θέση του στὸν οἰκισμό. Τοπωνύμια σχετικὰ (Γύφτικα, Παλιὰ κ.ἄ.). Σχέση τους μὲ ἀνάλογα ἐργαστήρια (σιδεράδικο, τενεκετζίδικο κ.ἄ.).

2. Ἐργαλεῖα: Καμίσι. Περιγραφή. Εἶναι χτιστὸ ἢ σκαμμένο στὴ γῆ; Φυσερὸ (μαχάν', μοχάν', φ'σούνα). Μέγεθος καὶ σχῆμα. Μονόφτερο ἢ δίφτερο; Περιγραφή, σχεδιαγράμματα, τρόπος λειτουργίας. Π.χ. «τὸ μονόφτερο, ποὺ εἶναι καὶ τὸ πιὸ συνηθισμένο, ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο τάβλες ξύλο σὲ σχῆμα ἀχλαδιοῦ τοποθετημένες παράλληλα μεταξύ τους. Αὐτὲς ἐνώνονται γύρο-γύρο μὲ δέρμα ποὺ σχηματίζει δίπλες σὰν τοῦ ἀκορντεόν. Στὴ μιὰ τάβλα πρὸς τὸ φαρδὺ μέρος ὑπάρχει ἓνα ἄνοιγμα γιὰ νὰ μπαίνει ὁ ἀέρας. Τὸ τσουνί, ἄς ποῦμε, τοῦ

ἀχλαδιοῦ καταλήγει σ' ἓνα τενεκεδένιο χωνί καὶ βγάζει τὸν ἀέρα, πού μὲ ἓνα κοντὸ σωλήνα φθάνει ὡς τῆ φωτιά, καθὼς ὁ μάστορας ἢ τὸ τσιράκι ἀνοιγοκλείνει ρυθμικὰ τὰ χερούλια πού βρίσκονται ἀντίθετα ἀπὸ τὸ χωνί. Ὄταν τὸ μοχάνι εἶναι μεγάλο, τὸ κρεμοῦν ψηλὰ πάνω ἀπὸ τὸ καμίνι ἀπὸ ἓνα ἰκρίωμα σὲ σχῆμα Π. Ἀντὶ γιὰ χερούλια ἔχει ἓνα τσεγκέλι ἀπ' ὅπου περνᾷ τὸ σχοινί. Ἡ ἄκρη αὐτοῦ τοῦ σχοινοῦ φτάνει μπρὸς τὰ πόδια τοῦ μάστορα καὶ δένεται μὲ ἓνα σανίδι, τὴν πατήθρα, ἢ καταλήγει σὲ θηλειὰ πού περνᾷ ἀπὸ τὸ πόδι τοῦ τεχνίτη. Ἔτσι, καθὼς πατᾷ ρυθμικὰ τὴν πατήθρα κουνώντας τὸ πόδι του, ἡ κίνηση μεταφέρεται στὸ μοχάνι πού βγάζει τὸν ἀέρα, ἐνῶ τὰ χέρια τοῦ μάστορα μένουν ἐλεύθερα, νὰ πυρώνουν τὸν χαλκὸ» (Εὐδ. Μηλιατζίδου-Ἰωάννου, 1977, σ. 12).

Κουρί (ξύλινη τετράγωνη βάση ἀπὸ σκληρὸ ξύλο, κοντὰ στὸ καμίνι γιὰ νὰ στρώνουν οἱ χαλκουργοὶ τὰ φύλλα ἢ τὰ μεγάλα ἀπλωτὰ σκεύη).

Ἀμόνι. Μονοκόμματο, τετράγωνο, μὲ πόδι στὸ κέντρο. Πάνω σ' αὐτὸ χτυποῦν τὸ χαλκὸ. Περιγραφή καὶ σχεδιαγράμματα.

Σφυριά. Μεγέθη καὶ σχήματα (χερόσφυρο, μπερνάχ σφυρί, στρογγυλὸ κ.ἄ.).

Ματσόλες, τοκμάκι, κουπάλι κ.ἄ. (ξύλινα σφυριά). Μεγέθη καὶ σχήματα.

Ψαλίδια σὲ διάφορα μεγέθη. **Διαβήτες** (περγιέλι, κομπάσο κ.ἄ.) σιδερένιοι γιὰ τὸν ὑπολογισμὸ τῆς περιφέρειας τοῦ χαλκώματος.

Κοπίδια. Μεγέθη καὶ σχήματα. **Ζουμπάδες** (γιὰ τὸ ἀνοιγμα τρυπῶν στὰ χαλκώματα), **καρφί, καλούπι** (σιδερένιο κοντόχοντρο ραβδί μὲ τρύπες πέρα ὡς πέρα στὴ σειρά, γιὰ νὰ κάνουν τὰ καρφιά πού χρειάζονταν στὰ καρφωτὰ σκεύη).

Σχῆμα. **Κολλητήρια, βούρδουλο κ.ἄ.**

Ποιὸς ἐφτειαχνε τὰ ἐργαλεῖα; (οἱ ἴδιοι οἱ τεχνίτες;) Τρόποι κατασκευῆς. Π.χ. «τὰ σφυριά τους τὰ ἐφτειαχναν κομμάτι, κομμάτι καὶ τὰ κολλοῦσαν μὲ ἄμμο. Βουτοῦσαν τὴν σιδερένια βέργα πού ἤθελαν νὰ κολλήσουν ζεστὴ μέσα στὴν ἄμμο καὶ μετὰ τὴν πλησίαζαν καὶ τὴν ἀκουμποῦσαν στὸ ἄλλο ἐπίσης ζεστὸ σίδηρο, ὥσπου γινόταν ἓνα σῶμα, σὰν τζάμι» (Εὐδ. Μηλιατζίδου-Ἰωάννου, 1977, σ. 13).

3. Προσωπικὸ τοῦ χαλκουργείου. Ἀρχιμάστορας, μαστόροι, καλφάδες, τσιράκια. Τεραρχία. Συνεργασία μεταξὺ ἐργαστηρίων γιὰ τὶς βαρεῖες δουλειές.

4. Ὑλικά: Χαλκὸς (μπακίρι). Ἀπὸ ποῦ τὸν προμηθεύεται ὁ μπακιρτζής; (ἀπὸ τὸ ἐμπόριο ἀκατέργαστο, σὲ φύλλα;) Κασσίτερος (καλαί) γιὰ τὸ γάνωμα τῶν χαλκωμάτων. Μολύβι. Παλαιότερα γάνωναν μ' αὐτὸ τὰ χάλκινα; Μπρουντσοκόλληση (μπροῦντζος καὶ ψευδάργυρος (τσίγκος) ἀναμιγμένα σὲ ἴση ποσότητα). Χρησιμοποιεῖται γιὰ τὸ κόλλημα τῶν χαλκωμάτων; Νισαντίρι (χλωριοῦχο ἀμμώνιο). Χρησιμοποιεῖται πρὶν ἀπὸ τὸ γάνωμα γιὰ νὰ κολλᾷ τὸ καλαί; Βιτριόλι (θεικὸ ὀξύ), σπέρτο γιὰ τὸ καθάρισμα τοῦ χαλκοῦ πρὶν γανωθῆ.

Προμήθεια τῶν παραπάνω ὑλικῶν καὶ ἐπεξεργασία τους.

5. Έπεξεργασία του μπακιριού. Υπολογισμός του βάρους των αντικειμένων που πρόκειται να κατασκευαστούν, προκειμένου να γίνη έπεξεργασία ανάλογης ποσότητας χαλκού.

Τρόποι έπεξεργασίας των κομματιών (τασλάκια). Άνοιγμα του μπακιριού σε φύλλο με κτυπήματα από πολλούς τεχνίτες κυκλικά και με φορά από τὸ κέντρο πρὸς τὴν περιφέρεια. Κτύπημα πολλῶν κομματιῶν μαζί για καλύτερο και ταχύτερο άνοιγμα του φύλλου.

Μέτρημα τῶν διαστάσεων του σκεύους πάνω στο φύλλο και κόψιμό του με ειδικὸ ψαλίδι. Πῶς δίνονται ἡ κλίση σε κάθε σκεῦος; Συγκέντρωση τῶν υπολειμμάτων του φύλλου για ξαναλύσιμο.

Κατασκευή τῶν αντικειμένων: Κτυπήματα με τὰ κατάλληλα σφυριά για νὰ άπλώση ἢ νὰ μαζέψη τὸ φύλλο, νὰ φουσκώσει ἢ κοιλιά, νὰ στενέψη ὁ λαιμός κ.ά. Ένωση δύο ἢ περισσοτέρων κομματιῶν μεταξύ τους. «Για νὰ ένωση τις δύο άκρες και τὸν πάτο του χαλκώματος ὁ τεχνίτης, στο σημείο που θὰ ένωθοῦν κόβει τὰ νύχια, δηλ. μικρὰ δοντάκια, που όταν ένωθοῦν οἱ δυὸ άκρες θὰ χωθοῦν τὸ ένα στο άλλο με χτύπημα στο άμόνι με τὰ σφυριά. Στα σημεία τῆς ένωσης τῶν νυχιῶν θὰ ρίξη μπρουντζοκόλληση, θὰ τὰ βάλῃ στο καμίνι και με τὴν κατάλληλη θερμοκρασία θὰ γίνουν ένα σῶμα» (Κ. Σταλίδης, Οἱ συντεχνίες, 1974, σ. 110).

Πῶς διακρίνεται ὁ καλὸς τεχνίτης (άπο τις ραφές που κάνει στο σκεῦος, άπο τὸν τρόπο που πετυχαίνει τις ένώσεις);

Άνοιχτὰ χάλκινα σκεῦη (σινιά, πιάτα). Περιγραφή κατασκευῆς.

Κλειστὰ χάλκινα σκεῦη (μπακράτσι, γκιούμι, μαστραπάς, τζεζβές κ.ά.).

Άπο πόσα μέρη άποτελοῦνται; (άπο ένα συνεχές φύλλο, άπο δύο;) Τρόπος κατασκευῆς τῆς κάθετης ένωσης του φύλλου. Διακόσμηση με ειδικὸ έργαλειό στο σημείο αυτό, για νὰ μὴ διακρίνεται ἡ ένωση.

Ίδιαίτερη έργασία για τὴν κατασκευή του χείλους και τῶν χερουλιῶν. Λεπτομερῆς περιγραφή. Περισσότερο περίπλοκα σκεῦη (μποζάς, λεγένι, λυχνάρι κ.ά.) και τρόπος κατασκευῆς τους.

Χρησιμοποίηση καρφιῶν (τυλιχτά, χυτά, εὐρωπαϊκά), για τὸ σφίξιμο τῶν μερῶν του σκεύους στα σημεία που ένώνονται. Καρφιά με δύο κεφάλια για τὰ μεγάλα και βαριά σκεῦη (καζάνια, ρακοκάζανα κ.ά.).

Κέρωμα τῶν χαλκωμάτων που προορίζονται για τὴ μεταφορά ὑγρῶν (με άγνὸ μελισσοκέρι, με άλλο ὕλικό;)

Γυάλισμα τῶν χαλκωμάτων. Πῶς γινόταν παλιὰ και πῶς σήμερα;

6. Έργαλεία: Τσάρκι. Περιγραφή. Τρόπος λειτουργίας του.

Κετσές (μάλλινο χοντρὸ πανί άπο γιδόμαλλο). Τρόπος κατασκευῆς (ράψιμο πολλῶν στρογγυλῶν κομματιῶν γιδόμαλλου, ὥστε νὰ γίνουν μιὰ κυλινδρική φέτα που τὴν περνοῦν με ψαροκόκκαλο και σμιρίλι. Προσαρμόζεται στον τροχό).

7. Καθαρισμός τοῦ σκεύους ἀπὸ τὸ γάνωμα καὶ τὶς ἀκαθαρσίες.

Βούρτσα (γιὰ τὸ γυάλισμα τοῦ χαλκώματος).

Τροχός. Περιγραφή, σχεδιαγράμματα.

Κάπνισμα τῶν χαλκωμάτων γιὰ νὰ διατηρήσουν τὴ γυαλάδα τους. Π.χ. «ἔκαιγαν μάλλινα πανιά καὶ ἀκριβῶς πάνω τους, ἀπὸ ἓνα δοκάρι, κρεμοῦσαν τὰ μπακίρια. Μὲ τὴ φλόγα καὶ τὸν καπνὸ ἔπαιρναν ἓνα μενεβίς, ἓνα βερνίκι δηλ. ποὺ τὰ διατηροῦσε κόκκινα καὶ γυαλιστερά. Δὲν βερνίκωναν ὅσα σκευὴ θὰ τὰ γάνωναν καὶ ἐξωτερικά» (Εὐδ. Μηλιατζίδου-Ἰωάννου, 1977, σ. 36).

Τοποθέτηση τῶν χαλκωμάτων σὲ διάλυση νεροῦ μὲ βιτριόλι, προκειμένου νὰ πάρουν τὸ κοκκινωπὸ χρῶμα. Στὴν Ἔδεσσα π.χ. «γιὰ νὰ πάρη τὸ χάλκωμα τὸ κατάλληλο κοκκινωπὸ χρῶμα του, ὁ τεχνίτης τὸ ἀφήνει 24 ὥρες μέσα σ' ἓνα βαρέλι ποὺ ἔχει διάλυμα ὑγροῦ μὲ ἀναλογία σὲ 50 κιλὰ νερὸ ἓνα κιλὸ βιτριόλι. Μετὰ τὸ βγάλσιμο ἀπὸ αὐτὸ τὸ διάλυμα, ἀφοῦ ἔχει πάρει πιά τὸ χρῶμα του, τὸ τρίβει, τὸ ἀλείφει μὲ λίγο βιτριόλι καὶ κατόπιν τὸ στεγνώνει μὲ πριονίδια» (Κ. Σταλίδης, Οἱ συντεχνίες, 1974, σ. 110).

8. Διακόσμηση. Εἶδη διακοσμήσεως καὶ θέση τους πάνω στὸ σκεῦος (στὶς μεγάλες ἐπιφάνειες, στὴν κοιλιά, στὸ λαιμὸ κ.ἄ.). Μέθοδοι διακοσμήσεως (π.χ. γραμμές, κύκλοι συγκεντρωτικοὶ σὲ κανονικὲς ἀποστάσεις ποὺ γίνονταν μὲ τὸ τσάρκι). Χρονολογία κατασκευῆς καὶ ὄνομα τοῦ τεχνίτη. Ὑαροκόκκαλο μὲ τὴ βοήθεια τοῦ καλεμιοῦ. Λουλούδια (τσιτσέκια).

Κτυπητὴ διακόσμηση ποὺ γίνεται μὲ τὸ σφυροκάλεμο. Μὲ τὰ χειροκάλεμα ἔκαναν συνήθως τὴν ψιλοδουλειά.

Ποιὸς κάνει τὴ διακόσμηση (ὁ κατασκευαστὴς τῶν χαλκωμάτων ἢ εἰδικευμένος σ' αὐτὸ τεχνίτης); Διακόσμηση ὕστερα ἀπὸ εἰδικὴ παραγγελία ἀνάλογα μὲ τὴ χρήση του. Διακόσμηση ἀνάλογα μὲ τὴν κοινωνικὴ καὶ οἰκονομικὴ κατάσταση τῶν ἐνδιαφερομένων.

Διακοσμητικὰ θέματα: κυπαρισσάκια, κουκουνάρια, ρόδια, γεωμετρικὰ σχήματα, λουλούδια, ἀνθοδοχεῖα, μαϊανδροί. Συμβολικὰ διακοσμητικὰ θέματα: πεντάλφα, ἀστέρι, μαργαρίτα, ἐκκλησία.

9. Κέντρα παραγωγῆς χάλκινων ἀντικειμένων (Κοζάνη, Ἔδεσσα, Καισάρεια καὶ Προῦσα τῆς Μ. Ἀσίας, Οἰνὴ, Σούρμενα καὶ Τραπεζούντα τοῦ Πόντου, Θεσσαλονίκη καὶ κυρίως ἡ Κωνσταντινούπολη καὶ τὰ Ἰωάννινα).

10. Συντεχνιακὴ ὀργάνωση τῶν χαλκουργῶν. Προστάτες ἅγιοι καὶ σχετικὲς ἐορταστικὲς ἐκδηλώσεις (Παναγία τῶν Χαλκίων στὴ Θεσσαλονίκη). Ἐσωτερικὴ ἐπαγγελματικὴ ὀργάνωση καὶ ἱεραρχία.

11. Χάλκινα σκευὴ: Σινί. Μέγεθος καὶ χρήση (γιὰ τραπέζι, σοφρὰ γιὰ τοὺς φιλοξενούμενους καὶ τὶς ἐπίσημες ἡμέρες, γιὰ τὴ μεταφορὰ τῶν προικίων, γιὰ κόλλυβα κ.ἄ.).

Ταψί. Σχήμα και χρήση (για πίττες στο φούρνο ή στη γάστρα κ.ά.). Διακόσμηση.

Δίσκος. Σχήμα και μέγεθος. Διακόσμηση. Χρήση.

Λεγγέρι (μικρό, μεγάλο). Σχήμα, μέγεθος, χρήση.

Σαχάνι, τσανάκι, τάσι (σεφέρ τάσι, λουτροτάσι), τηγάνι, ταβάς, (γιουβέτσι, χαμσι ταβάς), μπακράτσι, χαλκοτζούκι, ζγάρα, καζάνι, ρακοκάζανο, κουβάς, μπασίνα, γκιούμι, τεπές, στάμνα, χαλαστάρι, κουκουμάκι, κανάτι, μαστραπάς, καφόμπρικο (τσεσβές), τσότρα, τρυπητό, τυχερό, λεγενόμπρικο (χερολίενο, λεγένι, λιένι, καφάσι, μπρίκι), νερόμπρικο, λαδερό, ντουρβάνι, μύλος του καφέ, ταπία. Σκεύη που προορίζονται για θέρμανση (μαγκάλι, σόμπα) και φωτισμό (σαμντάνι, λυχνάρι, λάμπα κ.ά.), μποζάς. Έπαγγελματικά σκεύη: ζυγαριά, λεκάνη του κουρέα, ναργιλές κ.ά.

Έκκλησιαστικά σκεύη: κολυμπήθρα, καντήλια, έξαπτέρυγα, δίσκοι, μανουάλια, καμπάνες κ.ά. Υπήρχαν τεχνίτες με ιδιαίτερη επίδοση σ' αυτά; (καμπανάδες κ.ά.).

12. Γάνωμα (επάλειψη του χάλκινου σκεύους με μείγμα από κασσίτερο). Γανωτής (γανωτζής, καλαντζής, μάντης (Κύπρος). Έργαστήριο (γανωματάδικο, καλαϊτζίδικο, γανωτζίδικο). Ο γανωτής είναι μόνιμος ή πλανόδιος; Τόπος και τρόπος εργασίας στη δεύτερη περίπτωση (πρόχειρη εγκατάστασή του στο νάρθηκα της εκκλησιάς, στην αυλή κάθε σπιτιού, ένοικίαση δωματίου κ.ά.). Μήπως το γάνωμα το έκανε ο χαλκουργός στο εργαστήριό του;

13. Έργαλεία του γανωτή: καμίνι, άμόνι, φ'σούνα (μοχάνι), τσιμπίδα, σφυρί, βαμπάκι, κασίκι (ξύλινο έργαλείο), καρφοκόπος, τρυπητήρι, μαχαλοσάκκι (το σακκί, όπου ο πλανόδιος τεχνίτης βάζει τα έργαλεία του), ψαλίδι κ.ά. Πώς τα μετέφεραν στα ταξίδια τους οι πλανόδιοι καλαντζήδες;

14. Υλικά του γανωτή: κασσίτερος (καλαί). Από ποῦ και σε ποιά μορφή τον προμηθεύονταν; Σπίρτο (κεζάπι, υδροχλωρικό όξύ), νισαντίρι (άμμωνιακό άλας). Προμήθεια και χρήση τους.

15. Έργασία του γανωτή: Καθάρισμα των χαλκωμάτων, τρίψιμο (με άμμο, στάχτη), ζέσταμα και επάλειψη με πλύσιμο και στέγνωμα. Έπάλειψη με καλαί. Π.χ. μετά το καθαρίσμα «ένῶ το σκεῦος βρίσκεται πάνω στο καμίνι, ρίχνει πρώτα από ένα πιάτο λίγο νισαντίρι, που είναι σαν άσπρη χοντρή σκόνη ή βουτᾶ μέσα σ' αυτό το βαμβάκι και ύστερα το άπλώνει προσεκτικά στην επιφάνεια που θέλει να γανώσει. Το νισαντίρι βοηθά στον καθαρισμό του σκεύους και συγχρόνως είναι διαλυτικό για το καλαί, το ψιλαίνει, όπως λένε. Κατόπιν άκουμπᾶ στο ζεστό σκεῦος την άκρη της βέργας από καλαί, που λυώνει στο σημείο έπαφής της. Άπλώνει προσεκτικά με το βαμβάκι το μίγμα που δημιουργείται από τον κασσίτερο και από το άμμωνιακό άλάτι» (Εὔδ. Μηλιατζίδου-Ιωάννου, 1977, σ. 42).

Σκεύη πού γανώνονται έσωτερικά και έξωτερικά. Γάνωμα τών βαθιών σκευών. Έκμάθηση τής τέχνης. Διάρκεια τής μαθητείας.

16. Έπισκευή σκευών (κολλήματα, μπαλώματα κ.ά.). Τρόποι έπισκευής. (Με πύρωμα στή φωτιά και δέσιμο με καρφιά ή δόντια, άλλαγή χερουλιών, πάτων, καπακιών κ.ά.).

17. Παρέες πλανόδιων γανωτών (μπουλούκι κ.ά.). Ίδιáιτερη έργασία κάθε μέλους. Τρόπος διανομής του κέρδους.

18. Πληρωμή τών γανωτών (σέ χρῆμα, σέ είδος).

19. Συνθηματική γλώσσα των γανωτών (άλειφιάτικα στήν Ήπειρο κ.ά.).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οί συντεχνίες και τὰ επαγγέλματα στήν Έδεσσα τήν περίοδο τής Τουρκοκρατίας, Έδεσσα 1974, σ. 108-111.
2. ΕΥΔΟΚΙΑ ΜΗΛΙΑΤΖΙΔΟΥ-ΙΩΑΝΝΟΥ, Χαλκευτική και χάλκινα σφυρήλατα σκεύη (ανάτ. από τήν Ήπειρ. Έστία), Θεσ/νίκη 1977.
3. ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, Συλλογή τύπων και διακοσμητικών θεμάτων τών χάλκινων σκευών, Ναύπλιο 1982 (Ή χαλκοτεχνία στον έλληνικό χώρο, τόμ. 2, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα).

XV. ΡΑΦΤΗΣ, ΡΑΠΤΙΚΗ

1. Περιοχές με παράδοση στή ραπτική τέχνη (Μοσχόπολη, Κορυτσά, Παραμυθιά, Ζαγοροχώρια, Μέτσοβο, Καλαρρύτες, Φούρκα, Σαμαρίνα, Μελένικο, Μπιτόλια, Κράβαρα, Στεμνίτσα, Μυτιλήνη, Χίος, Κρήτη κ.ά.). Λόγοι πού εύνόησαν τήν ένασχόληση με τή ραπτική (άνεπτυγμένη κτηνοτροφία με άποτέλεσμα τήν ανάπτυξη τής ύφαντικής, στενότητα του χώρου, περιορισμένες καλλιεργητικές δυνατότητες κ.ά.).

2. Ραφτάδες (τερζήδες). α') Είδικότητες: ραφτάδες (έλληνοραφτάδες, φραγοραφτάδες), χρυσοραφτάδες, καποτάδες (άμπατζήδες, μπρουτζάδες, μπερουτσάδες, κεπετζήδες) κ.ά. Ράφτες για όλα τὰ είδη τών ρούχων. Ράφτες έκκλησιαστικών άμφίων.

β') Μόνιμα έγκατεστημένοι ραφτάδες. Ποῦ συνήθως είχαν τὰ έργαστήριά τους (ραφτάδικο, τερζίδικο, άμπατζίδικο κ.ά.); (σέ μεγάλες πόλεις, σέ έμπορικά κέντρα κ.ά.).

γ') Πλανόδιοι ραφτάδες. Περιοχές όπου από παράδοση άναζητούσαν έργασία. Έπαγγελματικές περιφέρειες (τιμάρια κ.ά.) πού σέβονταν οί ραφτάδες

μεταξύ τους. Π.χ. στην Αίτωλία «ή πελατεία ήταν κληρονομική. Τη βρήκε ό κάθε τεχνίτης απ' τόν πατέρα του, απ' τόν παππούλη του 'λότελα. Κι ό κάθε χωριάτης βρήκε τόν ράφτη από 'Αδάμ-Παπαδάμ, πού λέει ό λόγος... Οί Κοζιτσάνοι ραφτάδες κι οί Κλεπαίτες, όσοι έδω έκει σώζονται ακόμα, κρατούν και σήμερα τήν πελατεία σ' όλόκληρες περιφέρειες. Τό δῆμο τῶν Εύρυτάνων τόν τρώνε οί Κοζιτσάνοι. Δέν περνάει πανηγύρι στό χωριό πού νά μὴν τούς βρίσκης μπροστά σου (Δ. Λουκόπουλος, 1927, σ. 123-124).

'Εποχές πού έφευγαν από τήν πατρίδα τους για τούς τόπους έργασίας και έποχές πού γύριζαν πίσω (συνήθως φεύγουν τό φθινόπωρο και γυρίζουν γύρω στό Πάσχα). 'Υπήρχαν και περιπτώσεις πού έμεναν πολλά χρόνια στόν τόπο έργασίας; Π.χ. «Οί Συρακιώτες καποτάδες, καθώς και οί Καλαρρυτιώτες και οί Ματσουκιώτες και οί Σαμαρινιώτες έγύριζαν κάθε χρόνο, ἢ κάθε δεύτερο ἢ τρίτο ἢ τέταρτο χρόνο στην πατρίδα των. 'Εγύριζαν τό καλοκαίρι στά όρεινά δροσερά χωριά των και έτοιμάζαν τά ύλικά» (Κ. Φαλτάιτς, Καποτάδες - τούς βρίσκης μπροστάτερζήδες και καζάζηδες, 1928, σ. 70-71). Τό καλοκαίρι στά χωριά τους ασχολούνται και με άλλες έργασίες;

Ταξίδευαν μεμονωμένοι ἢ σε ομάδες (μπουλούκια). Οί ομάδες αυτές αποτελούνταν τυχόν από συγγενείς μεταξύ τους τεχνίτες ἢ όχι; Κατά πόσο προσπαθοῦν νά κρατήσουν τήν ραπτική στά οίκογενειακά πλαίσια; 'Ιεραρχία μέσα στην ομάδα (πρωτομάστορας, κάλφας, τσιράκια). Χρόνος μαθητείας στην τέχνη. Πώς μοίραζε ἢ παρέα τά κέρδη τῆς έργασίας;

3. Συντεχνιακή όργάνωση τῶν ραφτάδων (ισνάφι, σινάφι κ.ά.). 'Οργάνωση, σκοποί και δραστηριότητα τῆς συντεχνίας. Σχετικά έγγραφα, μαρτυρίες σε έπιγραφές, ένθυμήσεις σε εκκλησιαστικά βιβλία, αφιερώματα κλπ. Π.χ. σε διαθήκη τοῦ 1659 από τῆ Ζάκυνθο αναφέρεται «δόσιμο» στόν άγιο 'Αθανάσιο «τῶν ραπτάδων». «Τῷ 1609 ἦτο μονή παλαιά, δοθεῖσα τῆ συντεχνία τῶν ραπτῶν, οἵτινες τῷ 1616 άνωκοδόμησαν αὐτήν» (Δικ. Βαγιακάκος, Μανιάται εἰς Ζάκυνθον, 'Επετ. τοῦ 'Αρχείου τῆς 'Ιστορίας τοῦ 'Ελλην. Δικαίου 55), σ. 31). "Άγιος προστάτης τῆς συντεχνίας, έορτή στη μνήμη του κ.ά.

4. Όροι έργασίας τῶν ραφτάδων. Περιποίηση ιδιαίτερη από τις γυναίκες τῶν οίκογενειῶν, για νά κάνουν καλύτερη δουλειά. Π.χ. «ό ράφτης ράβει όλα τά ραψίμια πό' χει στό σπίτι. Κάθεται μία, δυό, τρεῖς μέρες, μιὰ βδομάδα κάποτε. Είναι φίλος τοῦ σπιτιοῦ. 'Εξαιρετικές περιποιήσεις κάνει στό ράφτη ἢ σπιτονοικοκυρά. Τοῦ πάει πρωῒ, γιόμα τό γλυκό του, τό ρακί του, τόν καφέ του. Τοῦ φκειάνει τό πιό εκλεχτό φαγητό. Τοῦ φκειάνει και τηγανιστό μ' άβγά και τυρί. Τοῦ ζυμώνει ψωμί με τήν πιό φιλή σῆτα. Παροιμία έχει μείνει πιά: Μὴν εἶσι ράφτης νά σοῦ φκειάσουμε τηγανιστό;» (Δ. Λουκόπουλος, 1927, σ. 126). 'Αμοιβή τῶν ραφτάδων (σε χρήματα σε είδος;). Πληρώνονταν με τό κομμάτι; Πίστωση ανάλογα με τόν χρόνο τῆς σοδειᾶς. Π.χ. για τούς τσοπάνηδες

στὸν κοῦρο, στὸ γάλα (σὲ μαλλιά, βούτυρο, τυρί, ἀρνὶ κλπ.), γιὰ τοὺς γεωργοὺς στὰ σιτάρια, στὰ καλαμπόκια.

5. Τρόπος ἐργασίας. Ποῦ κάθονταν κατὰ τὴν ὥρα τῆς ἐργασίας; (χάμω;) Πῶς ἔπαιρνε ὁ ράφτης τὰ μέτρα γιὰ τὸ ράψιμο κάθε ρούχου; (μὲ τὸν ξύλινο πήχυ, μετρώντας τὸ ὕφασμα ἀπλωμένο στὸ πάτωμα, μὲ τὸ μάτι;) Ποιὸς κόβει τὸ ὕφασμα (ὁ πρωτομάστορας); Ποιὲς εἶναι οἱ ἐργασίες τοῦ κάλφα καὶ τοῦ τσιρακιοῦ; (καρφίτσωμα, ἀντίκρουσμα-ξάμωμα τῶν κομματιῶν, τρύπωμα κ.ἄ.). Πόσες φορές δοκιμάζει τὸ ρούχο ὁ ράφτης (πρόβα); Ἐπιδιόρθωση παλιῶν ἐνδυμάτων. Τρόποι ραψίματος καὶ σχετικοὶ ὄροι (φουντούκι).

6. Διακόσμηση τῆς στολῆς. Ποιὸς τὴν κάνει; (ὁ πρωτομάστορας, εἰδικὸς τεχνίτης-χρυσοράφτης;)

7. Συνθηματικὴ γλώσσα ποὺ τυχὸν μιλοῦσαν μεταξὺ τους οἱ ραφτάδες καὶ γιὰ ποιούς λόγους; (μπουκουραϊκά, ραφτάδικα, μαστόρικα κ.ἄ.).

Ἱστορίες, ἀνέκδοτα, περιπαίγματα ποὺ ἔχουν σχέση μὲ τοὺς ραφτάδες.

8. Ἐργαλεῖα τῶν ραφτάδων: ψαλίδια (χοιτροψάλιδο, τερζίδικο), πιάκας (σιδερένια πιάστρα γιὰ νὰ πιάνη σὰν τ' ἀγκίστρι τὸ σκουτί, ποὺ ράβεται καὶ τὸ κρατεῖ τεντωμένο), σπανέλι (βελόνι γιὰ τὰ μάλλινα), πήχυς (σιδερένιος ἢ ξύλινος, μονοκόμματος ἢ σπαστός), δαχτυλήθρα κ.ἄ. Ἰδιαιτέρα ἐργαλεῖα γιὰ τὸ ράψιμο κάπας. Οἱ πλανόδιοι ραφτάδες ποῦ τοποθετοῦσαν τὰ ἐργαλεῖα τους; Πότε πῆραν μηχανὴ ραψίματος; Ἦταν ἀρχικὰ μόνο τοῦ χεριοῦ;

9. Ὑλικά ραπτικῆς: σεράδια (μάλλινα, λευκὰ ἢ χρωματιστά), κλωστὲς ἢ ράμματα, χάρτσια (μαῦρα, κόκκινα, μεταξωτά, τσαπάρια, γαϊτάνια, οὐτρέες, μπερσίμια κ.ἄ.). Τὰ κατασκεύαζαν οἱ ἴδιοι οἱ ράφτες ἢ τὰ ἀγόραζαν καὶ ἀπὸ ποῦ;

10. Τρόποι σιδερώματος τῶν ρούχων. Τοποθέτησή τους κάτω ἀπὸ τὰ στρωσίδια τοῦ κρεβατιοῦ, χρησιμοποίησις σίδηρου χωρὶς ἢ μὲ κάρβουνα.

11. Μοδίστρες γιὰ τὸ ράψιμο τῶν γυναικείων κυρίως ἐνδυμάτων. Ποῦ ἐργάζονταν συνήθως; (στὰ σπίτια τῶν πελατισσῶν, στὸ σπίτι τους;) Ἐργάζονταν ἔξω ἀπὸ τὸν τόπο τους;

12. Ἔθιμα, προλήψεις, δεισιδαιμονίες ποὺ ἔχουν σχέση μὲ τὸ ράψιμο τῶν ἐνδυμάτων (ράψιμο νυφικῆς φορεσιᾶς, κόψιμο τοῦ ὕφασματος, ἰδιαίτερη προσοχὴ νὰ μὴ πάρη ἐχθρὸς κάποιο κομμάτι ἀπὸ τὸ ὕφασμα κ.ἄ.).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Πῶς ὑφαίνουσι καὶ ντύνονται οἱ Αἰτωλοί, ἐν Ἀθήναις 1927, σ. 123-131.
2. Κ. ΦΑΛΤΑΓΙΤΣ, Καποτάδες-τερζήδες καὶ καζάζηδες, Ἑλληνικὰ Γράμματα 3 (1928), σ. 69-72.

3. ΑΓΓ. ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, Ραπτάδες-χρυσορράπτες και καποτάδες. 'Αφιέρωμα στη μνήμη του Μανόλη Τριανταφυλλίδη, 'Αθήνα 1960, σ. 445-474.
4. ΠΟΠΗ ΖΩΡΑ, Κεντήματα και κοσμήματα της ελληνικής φορεσιάς, 'Αθήνα 1981 ('Υπουργείο Πολιτισμού και 'Επιστημών, Μουσείο 'Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης).

XVI. ΚΟΥΡΕΑΣ, ΚΟΥΡΕΙΟ

1. **Κουρείο** (μπαρμπέρικο, μπαρμπερείο). Θέση του στὸν οἰκισμό (στὴν πλατεία, κοντὰ στὴν ἐκκλησία;). Ὁ ρόλος του στὴν κοινωνικὴ ζωὴ τοῦ οἰκισμού. (Τόπος συγκεντρώσεως τῶν ἀνδρῶν καὶ συζητήσεων γιὰ τὰ κοινά).

2. **Κουρέας** (μπαρμπέρης). Ἀπὸ ποιὸν μάθαινε τὴν τέχνη; Ὑπῆρχε οἰκογενειακὴ διαδοχὴ στὸ ἐπάγγελμα; Κοινωνικὴ θέση τοῦ κουρέα. Ἀσκεῖ καὶ ἄλλο ἐπάγγελμα συνήθως; Ἐκανε ὀδοντιατρικὲς κ.ἄ. ἐργασίες;

3. **Ἐργαλεῖα τοῦ κουρέα**: ξυράφια, καΐσι (δέρμα πάνω στὸ ὁποῖο διορθώνουν τὴν ἀκμὴ τοῦ ξυραφιοῦ), μυροδοχεῖο (γκιουλουχτάν' κ.ἄ.), πετσέτα (γιὰ τοὺς ὄμους), μυρωδικὰ καὶ καλλυντικὰ γιὰ τὴν περιποίηση τῶν πελατῶν αἰμοστατικὰ κ.ἄ.

4. **Ἐργασία τοῦ κουρέα**: ξύρισμα. Εἶδη ξυρίσματος. Ξύρισμα ἀνάλογα μὲ τὴν κοινωνικὴ θέση τοῦ καθενός. Σαποῦνι ποὺ χρησιμοποιόταν.

Κούρεμα καὶ περιποίηση τῶν μαλλιῶν. Χρησιμοποίηση διαφόρων οὐσιῶν γιὰ νὰ στέκωνται τὰ μαλλιά καὶ νὰ γυαλίζουν (κόλλα, κ.ἄ.). Εἶδη κουρέματος.

Σὲ ποιὲς περιπτώσεις ὁ κουρέας ἐπισκέπτεται τὸν πελάτη του στὸ σπίτι; (πελάτης ποὺ ἀνήκει σὲ κάποια κοινωνικὴ τάξη, ἀνήμπορος, γαμπρός;)

5. **Ἀμοιβὴ τοῦ κουρέα** (σὲ εἶδος, σὲ χρήματα). Πληρωμὴ κατὰ τὴν περίοδο τῆς συγκομιδῆς μαζί μὲ τὸν ἀγροφύλακα, τὸν παπὰ κ.ἄ.

6. Ἀπὸ πότε τὰ κουρεῖα ἔπαψαν νὰ εἶναι τόπος συγκεντρώσεως τῶν ἀνδρῶν;

7. Ὑπῆρξαν παλαιότερα ἀνάλογα κομμωτήρια γυναικῶν; Ἀπὸ πότε λειτούργησαν αὐτά;

XVII. ΥΠΟΔΗΜΑΤΟΠΟΙΟΣ, ΥΠΟΔΗΜΑΤΟΠΟΙΕΙΑ

1. **Ὑποδηματοποιεῖο** (κουντουράδικο, τσαγκάρικο, παπουτσίδικο, στιβανάδικο κ.ἄ.). Ποῦ βρίσκεται; (στὸ κέντρο τοῦ οἰκισμού, στὴν πλατεία;)

2. **Ὑποδηματοποιὸς** (τσαγκάρης, παπουτσῆς, κουντουράς, κουντρατζῆς (φτειάχνει κουντούρια), γοβατζῆς (φτειάχνει γόβες), νταμπάκης (τσαρουχάς),

στιβανάς, σκαρπιέρης (φτειάχνει σκαρπίνια), γεμενετζής. Προκειμένου για βιοτεχνία-συνεργείο: ο ιδιοκτήτης (μάστορας), ειδικευμένος τεχνίτης (κάλφας), μαθητευόμενος (μαθητής, τσιράκι), μακινατζής (ο χειριστής μάκινας) κ.ά. Ίεραρχία μεταξύ των εργαζομένων. Πλανόδιοι υποδηματοποιοί. Τόπος και τρόπος εργασίας. Πηγαίνουν σε έμποροπανηγύρεις και εβδομαδιαίες αγορές;

3. **Υλικά:** α') Δέρμα (πετσί, βιδέλο, καμηλόδερμα, κεσελές, προβιά, σεβρολούστρινο, σεβρό, τελατίνι, συρίμι, φασκιά, χοιροπέτσι, κ.ά.). Από πού προμηθεύονται τα δέρματα; (από την ντόπια κτηνοτροφία, από το εμπόριο;)

Κατεργασία του δέρματος από τους υποδηματοποιούς παλαιότερα (βλ. και Βυρσοδεψία). Αλάτισμα ή τέντωμα στον ήλιο να ξεραθῆ. Βρέξιμο στο νερό και για πόσο χρόνο προκειμένου να μαλακώση. Βούτηγμα σε άσβηστο άσβέστη για να γίνῃ ή αποτρίχωση. Ξέπλυμα του δέρματος και αποτρίχωση με το μαχαίρι πάνω στο καβαλέτο (μάισμα, Κάρπαθος). Παραμονή του αποτριχωμένου δέρματος στην άσβεσταριά και για πόσο χρόνο; Μήπως προσθέτουν διάφορες ουσίες στον άσβέστη για την καλύτερη επεξεργασία του δέρματος; (θειάφι, στάχτη). Ξύσιμο του δέρματος με κεραμίδι. Καθάρισμα με το μαχαίρι και καθαρό νερό. Στύψιμο σε σκόνῃ από βελανίδι και στύψη. Κοπάνισμα. Λάδωμα με λάδι και λίπος. Πλύσιμο με ζεστό νερό. Βάψιμο και γυάλισμα.

Ίδιαίτερη τυχόν κατεργασία τῆς βακέτας. Στην Κάρπαθο π.χ. «στις βακέτες... στα στιφερά χρησιμοποιούμε, εκτός από τον άσκιθθό (αύτοφυῆς θάμνος) και πετίλα (σκόνῃ από φλοιό πεύκου)... Στο λάδωμα πάλι, από την ὕψη τὸ κάνουμε με λάδι, κι από την ὄγδουρά με τον ντεγρὰ (ιχθυέλαιο για βακέτες). Πλένονται μετά στο ζεστό νερό, κι αφού στεγνώσουν, εἶναι ἔτοιμα για να στρωθοῦν. Ἐπειδὴ δὲν ἔχουμε κύλινδρο, ὅπως τὸ ἐργοστάσιο βυρσοδεψίας, χρησιμοποιούμε ἕνα πάγκο κ' ἐκεῖ πάνω τρίβουμε τις βακέτες με γυαλί, ὥστε να στρώσουν. Ἐφ'ὅσον στεγνώσουν, τὰ σκεφίζουμε με τὸ σκεφὲ (ἕνα εἰδικὸ μαχαίρι) ἀπὸ τὴν ὄγδουρά και γίνεται πιὸ μαλακὸ» (Δ. Φιλιππίδης, Ἑποδηματοποιία, 1972, σ. 43). Συνεργασία δύο ἢ περισσότερων υποδηματοποιῶν για τὴν κατεργασία τῶν δερμάτων. Εἰδικὸς χῶρος (ταμπακιό, ταμπαχανές, ταμπακαρειό, ταμπάκινο). Στην Κάρπαθο π.χ. «στὸ βυρσοδεψεῖο, πὸ λέγεται ταμπακιό, συνεργάζονται τὰ δυὸ «μαγαζιά» τσαγκάρικα τῆς Ὀλύμπου... Ἡ δουλειὰ τοῦ ταμπακιουῦ ἀρχίζει κάθε καλοκαίρι, τέλη Ἰουνίου μέχρι τὸ Νοέμβρη... τὸ ταμπακιὸ χρειάζεται ἀφθονα νερὰ για τις ἐγκαταστάσεις του, γι' αὐτὸ βρίσκουμε ὅλα τὰ ταμπακιὰ μέσα στον Ποταμὸ» (Δ. Φιλιππίδης, Ἑποδηματοποιία, 1972, σ. 44).

Ἄγορά και χρησιμοποίηση κατεργασμένων δερμάτων και λόγοι πὸ ὠδήγησαν σ' αὐτό. (Μείωση τῆς ντόπιας κτηνοτροφίας, δυσκολίες τῆς χειρωνακτικῆς βυρσοδεψίας, ἀστυφιλία, καλύτερη ποιότητα τῶν βιομηχανοποιημένων δερμάτων κ.ά.).

β') Σπάγγος (κλωνά, τσαρχοκλών' (ὄργιὰ, σφίκασμα). Εἶναι χειροποίητος

ἢ ἀγοράζεται ἀπὸ τὸ ἐμπόριο; Ἐνίσχυσὴ του (βάψιμο, κέρωμα, δίπλωμα κ.ἄ.).
 γ') Καρφιά (πρόκες, τιλάκια, ξυλόπροκες, πουντίλες, καφουῦλες κ.ἄ.).
 δ') Ψαρόκολλα (τσερίσι κ.ἄ.).
 ε') Ξύλο (ξυλοπάπουτσα, πατίνια, τσόκαρα, λαλίγια κ.ἄ.).

4. Ἐργαλεῖα καὶ μέσα: Ἀμόνι, σουβλιά (τσαγκαροσουβλί, κατσαμπρόκος κ.ἄ.), κοπίδια, γυριστάρι (γιὰ τὴν κατασκευὴ τσαρουχιῶν), δίσποντο (ἐργαλεῖο γιὰ τὸ κέντημα τῶν παπουτσιῶν), βελόνες διάφορες, λίμα (γιὰ τὴν λείανση τῆς σόλας), λίσσος (καμαρέτο, λισσάκι κ.ἄ. γιὰ τὴν στίλβωση τῶν παπουτσιῶν), μάκινα, μέγγινα (μηχανὴ ραπτικῆς), μασάτι (γιὰ τὸ ἀκόνισμα τῆς φαλτσέτας), τανάλια, ράσπα (ρασπάκι, στραβορασπάκι, ξυλόρασπα), σηκώστρα (γλώσσα, κόκκαλο γιὰ τὴν ἀνασήκωση τῆς φτέρνας τοῦ παπουτσιοῦ κατὰ τὴν ὑπόδεση), στέκα (μουστάς, γιὰ τὴν λείανση τῆς σόλας), σφυρί, τζερντές, τρυπητήρι, φαλτσέτα, φιλέτο (γιὰ τὴν διακόσμηση τοῦ δέρματος), λαμπουγιό, ἄλτσα, γάζος (ξυλοριστήρι), ἐλαφρόπετρα (γιὰ τὸ καθάρισμα τῶν ἄσπρων στιβανιῶν), κατόχι (δερμάτινη λωρίδα γιὰ τὴν στερέωση τοῦ δέρματος ποῦ δουλεύουν), λουρικά, ρόδα. Μαστέλλο (κάδη γιὰ τὴν ὑγραση τῶν δερμάτων). Πάγκος (τεζιάχι), πάνω στὸν ὅποιο ἐργάζεται ὁ ὑποδηματοποιός. Μπροστέλα (ποδιά, προπέρης κ.ἄ.). Εἶναι δερμάτινη ἢ ἀπὸ ὕφασμα; Ντάσκα, τράστο (σάκκα συνήθως δερμάτινη γιὰ τὴν τοποθέτηση τῶν ἐργαλείων), δάχτυλας (δερμάτινο κάλυμμα τοῦ δάκτυλου), ξεμοθηλιές, μπουντουβάλι, ποῦλες (εἰκ. 294).

5. Πρότυπα παπουτσιῶν: α') ἀχνάρι (ἀθιβόλι, ἄξαμο, σημαδούρι, στάμπα κ.ἄ.). Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται (ἀπὸ χαρτί, ἀπὸ δέρμα); Πῶς παίρνεται;
 β') Καλαπόδι (ξύλινο καλούπι ποδιοῦ). Καλαπόδια γιὰ παπούτσια καὶ μπότες (γαμπάλι, γάμπα γιὰ μπότες, γυναικεῖο καὶ ἀντρικὸ καλαπόδι, παιδικό, ἀγγλικό, γαλλικὸ κ.ἄ.). Μέρη τοῦ καλαποδιοῦ: κλειδί (σφηνοειδὲς ξύλο ποῦ μπαίνει στὴν ξύλινη γάμπα του, γιὰ νὰ ἀυξήσῃ τὸ πάχος), κουντουπιές (κούνιο, τριγωνικὸ ξύλινο κομμάτι, ποῦ βιδώνεται στὸ πάνω μπροστινὸ μέρος τοῦ καλαποδιοῦ), μπουγέτα (ἢ φτέρνα), καμάρρα, μῆλα (ἐξογκώματα τοῦ πέλματος), πιάντα (τὸ μέρος τοῦ πέλματος μὲ τὸ μεγαλύτερο πλάτος), πόντα (τὸ μπροστινὸ μέρος).

Κατασκευὴ καλαποδιῶν. Ἐργαστήριο (καλαποδάδικο), τεχνίτες (καλαποδάς, ρασπαδόρος, πονταδόρος, τακουνάς κ.ἄ.).

Ἐργαλεῖα καὶ μέσα: καβάλλος (θρανίο, ὅπου κάθετα ὁ πονταδόρος καὶ ἐργάζεται), πάγκος (τραπέζι), μέγγενη, τόννος, τροχός (γιὰ τὴν λείανση τοῦ καλαποδιοῦ στὸν τόννο), ράσπα, πριόνι, μεζούρα, μοντέλο, στάμπα κ.ἄ.

Ἐπάρχει καλαποδάδικο στὴν περιοχὴ; Ἄν ὄχι, ἀπὸ ποῦ προμηθεύονται τὰ καλαπόδια οἱ ὑποδηματοποιοί;

6. Τρόπος ἐργασίας. Περιγραφή τῆς πορείας τῆς ἐργασίας γιὰ τὴν κατα-

σκευή τῶν ὑποδημάτων. Μέτρημα τοῦ ποδιοῦ (ἀχνάρι, ἄξαμο, ξαμάρι). Κόψιμο τοῦ δέρματος πάνω στό χνάρι (φόντι, ψίδια) καί μοντάρισμα (ξάμωμα) πάνω στό καλαπόδι. Κόψιμο τῆς φόδρας (φουντώματα). Ράψιμο. Σόλιασμα (πάτωμα).

Ἐξειδικευμένες ἐργασίες ἀνάλογα μέ τό εἶδος τῶν παπουτσιῶν.

7. Διακόσμηση. Παράδειγμα: «Οἱ σχολιάτικες παντοῦφλες θά κοποῦν εἴτε ἀπό λουστρίνι, εἴτε ἀπό ἀδιάβροχο (δέρμα)... Οἱ παντοῦφλες γίνονται καρφωτές μέ ξυλόπροκες (ὄχι ραφτές)... Μέ τόν κατσαπρόκο βαρᾶς καί βάζεις τίς ξυλόπροκες... Θά βάλῃς πρῶτα τόν πάτο στό καλαπόδι, κατόπιν τό ψίδι, τὰ φιρέτα (μαργέλι ἢ τσακιστό) καί θά τὰ μουντάρῃς. Κατόπι θ' ἀρχίσῃς νά καρφώνῃς τίς φίντες (βάρδουλο)... Ἄμα τήν καρφώσῃς ὅλη τήν παντοῦφλα ἓνα γύρο, θά ἔχῃς κομμένα τὰ φάλτσα γιά νά κάνῃς τό ντακούνι. Θά καρφώσῃς ὅλα τὰ φάλτσα πάλι μέ ξυλόπροκες, γιά νά τὰ φέρῃς στό κανονικό ὕψος πού χρειάζεσαι. Ἐξω-ἔξω στό ντακούνι μπαίνει τό στερνίκι, πάλι ἀπό γναστό πετσί. Αὐτό τό καρφώνεις μέ τεξάκια (σιδερένια προκάκια). Μετά ἀφήνεις τίς παντοῦφλες νά στεγνώσουν δυό-τρεῖς ὥρες στόν ἥλιο. Σά στεγνώσουν, θ' ἀρχίσῃς νά τίς ρασπάρῃς στίς φίντες. Κατόπιν θά τίς ξύσῃς μέ τό γυαλί. Μετά θά τίς γυαλίσῃς μέ τό στεκί καί τὰ ντακούνια μέ τό λαμπούγιο. Ἀνάλογα βάφεις ὅλα τὰ πετσί ἓνα γύρο καί τὰ ξεφορμάρεις... Μετά βάζεις τοὺς (ἔσωτερικούς) πάτους, μέ μυρτιές καί τοὺς κολλᾶς μέ κόλλα εὐρωπαϊκή» (Δ. Φιλιππίδης, Ἑποδηματοποιία, 1972, σ. 47-48).

8. Παραγγελίες παπουτσιῶν. Ἀμοιβή τοῦ ὑποδηματοποιοῦ (καλφαλίκι). Μήπως ἦταν παλαιότερα σέ εἶδος; (σιτάρι, καλαμπόκι κ.ἄ.).

9. Εἶδη ὑποδημάτων: α') Ἑργατικά (στιβάνια, τσαρούχια, καλίκια, σάνταλα, παντόφλες κ.ἄ.). Ἐτικᾶ μέ τὰ ὁποῖα κατασκευάζονταν. «Ἐὶς παλιό καιρὸ πολλὲς οἰκογένειες ἔτρεφαν χοῖρο πού σφαζόταν κάθε φθινόπωρο καί τό πετσί του χρησίμευε γιά πάτους στό παπούτσια. Ἄλλες οἰκογένειες φαίνεται πὺς φέρναν χειροπέτσια ἀπὸ ἄλλα μέρη πού ταξίδευαν γιά νά δουλέψουν. Κάθε Σεπτέμβρη μέ Ὀκτώβρη θά μαζεύονταν τρεῖς-τέσσερες οἰκογένειες νά κάνουν παρέες, συντροφίες. Κάθε παρέα θά ἔβαζε τὰ δέρματα τοῦ χοίρου στόν Ποταμὸ μέσα στίς βότσιες (φυσικούς λάκκους τῆς ρεματιᾶς). Ὅταν τὰ δέρματα ἄρχιζαν νά σαφλιάζουν (μαλακώνουν), τὰ πήγαιναν στοὺς τομαρολάκκους, ὅπου γινόταν ἡ ἄργαση (ἀντίστοιχα μέ τὰ σημερινὰ ἀσβεσταριά) μέ τὴ στάχτη... Ὅταν τὰ δέρματα ἦταν πιά ἔτοιμα, κάθε οἰκογένεια θά χώριζε τὰ κομμάτια τό πετσί γιά τὰ ζευγάρια πού τῆς ἀναλογοῦσαν, δηλ. γιά κάθε μέλος τῆς, ἄντρες, γυναῖκες καί παιδιά. Θά τὰ πήγαιναν τότε στοὺς παπουτσήδες, τοὺς καλικᾶες, γιά νά ράψουν τὰ παπούτσια τοῦ καθενός. Ὅλη ἡ δουλειὰ κατεργασίας γινόταν ἀπὸ τίς γυναῖκες» (Δ. Φιλιππίδης, Ἑποδηματοποιία, 1972, σ. 48-49). Στὴν Αἰτωλία «ἓνα ἀπὸ τὰ παλιά δὲν ἄλλαξαν οἱ τσοπάνηδες, τὰ τσαρούχια... Τὰ παπούτσια,

βλέπεις, εύκολα τρίβονται από τις πέτρες και χαλούν, γι αυτό τ' αποφεύγουν. έπειτα και γιατί δύσκολα πετσώνονται... Ένώ τὰ τσαρούχια πρώτα απ' όλα φοριόνται με μιὰ εύκολία..., έπειτα τὰ τσαρούχια γίνονται από πετσιὰ πιό πατάλικα, πιό βασταγερά στα άδρια και άγρια βουνίσια χώματα... Άλλά τὸ πιό σπουδαῖο γιὰ νὰ τὰ πετσώσης δὲν έχεις ανάγκη τὸν τσαγκάρη. Τὸν πετσωματῆ σὲ δαῦτα μποροῦν νὰ τὸν κάνουν οἱ ἴδιοι οἱ τσοπαναραῖοι» (Δ. Λουκόπουλος, Ποιμενικὰ τῆς Ρούμελης, 1930, σ. 177-178).

Οἱ παλιότεροι στα ὄρεινά μέρη, στὴν Αἰτωλία κ.ά., φοροῦσαν τσαρούχια με θηλιές ἀπὸ δέρματα γουρουνίσια ἢ βοδινά. Γιὰ νὰ τὰ φκειασουν, και τὰ 'φκειαναν μόνοι τους, ἔκοβαν ἀπ' τὸ τομάρι τοῦ γουρουνιοῦ τους, πὸ σφάζανε τὰ Χριστοῦγεννα ἢ ἀπὸ βοῖδοπέτσια πὸ τ' ἀγόραζαν ἀκέρια ἀπὸ χασάπηδες. Ἐπίσης προμήθειες μεγάλες ἀπὸ δέρματα ἔκανε τότε τὸ ἐμπόριο στὴν Οὐγγαρία. Τὰ ἔγγαρέζικα πετσιὰ ἐρχότανε κομμένα σὲ πλατυές λωρίδες πὸ τις ἔλεγαν φασκιές διπλωμένες σὲ δίπλες ἴσιαμε τὸ μάκρος τοῦ ποδαριοῦ. Οἱ πιό εὔποροι ἀγόραζαν γιὰ τσαρούχια ὀλόκληρες φασκιές. Ἄλλά οἱ περισσότεροι ζητοῦσαν ἀπὸ τὸν ἔμπορο και τοὺς ἔκοβε τόσο μονάχα πετσι, ὅσο ἀρκοῦσε γιὰ ἓνα ζευγάρι. Τὰ λουριά τους τὰ βγαναν ἀπὸ παλιὰ τυροδέρματα, ἀφοῦ ξύριζαν τις τρίχες» (Δ. Λουκόπουλος, Πῶς ὑφαίνουν και ντύνονται οἱ Αἰτωλοί, 1927, σ. 59).

Στὴν Αἰτωλία ἐπίσης ἄντρες και γυναῖκες «φκειάνουν τὰ καπποτοτσάρουχα, τὰ ζγαρόνια, πὸ λένε στα μέρη τοῦ Καρπενησιοῦ: τσαρούχια ἀπὸ κομμάτια παλιας κάππας ἢ και ἀπὸ καινούριο χοντρὸ καπποσκούτι. Ἴδια και ἀπαράλλαχτα ὅπως τὰ λουρουτσάρουχα με θηλιές μάλλινες. Και γιὰ νὰ τὰ κάνουν πιό βασταγερά και πιό λουσάτα, τὰ πετσώνουν με χοντρά πετσώματα και μάλιστα τὰ προγγώνουν, γιὰ νὰ μὴν ξαγλυστροῦνε πάνω στα κρούσταλλα και στὸ παγωμένο χιόνι... Σκουῖτες λένε αὐτὰ τὰ τσαρούχια στα ἀπανωχώρια τῆς Αἰτωλίας» (Δ. Λουκόπουλος, Πῶς ὑφαίνουν και ντύνονται οἱ Αἰτωλοί, 1927, σ. 116-117).

Μήπως δὲν φοροῦσαν παπούτσια τις καθημερινές; Πρόχειρα παπούτσια ἀπὸ παλιὰ ὑφάσματα, κομμάτια πετσι κ.ά. Σὲ ποιά ἡλικία «ποδένονταν» (φοροῦσαν ὑποδήματα) τὰ παιδιά; Ἐκ περιτροπῆς φόρεμα τῶν παπουτσιῶν μεταξὺ τῶν ἀδερφῶν τις Κυριακές και γιορτές. Πότε ἀγόραζαν συνήθως καινούργια παπούτσια; (τις μέρες τοῦ Πάσχα, στὸ πανηγύρι τοῦ χωριοῦ, στα παζάρια τῆς περιοχῆς;) Παπούτσια πὸ ἔφερνε ὁ νουνὸς στὸ βαφτιστικὸ του (βαφτισιάρικα).

β') Γιορτινά (στιβάνια, τσαρούχια, μαστορικά ἢ τεμπέλικα, βιδέλα, γεμενιά, παντόφλες σχολιάτικες, γόβες κ.ά.). Ὑλικά κατασκευῆς. (Δέρματα καλύτερα κατεργασμένα, ντόπια ἢ τοῦ ἐμπορίου). Π.χ. στὴν Αἰτωλία «τὰ πρώτα τεχνικά τσαρούχια τὰ ὀνόμαζαν «τεμπέλικα τσαρούχια» ἢ «μαστορικά». Λίγοι τὰ φοροῦσαν. Και οἱ ἐργατικοὶ προμηθεύονταν τέτοια τσαρούχια, ἀλλά τὰ φοροῦσαν τις γιορτές, γιὰ νὰ ἐκκλησιάζωνται. Οἱ πιό πλούσιοι στα χωριά ἐκτὸς

ἀπὸ τὰ τεμπέλικα τσαρούχια, φοροῦσαν κάποτε καὶ παπούτσια βιδέλα τῆς φουστανέλλας» (Δ. Λουκόπουλος, Πῶς ὑφαίνουσι καὶ ντύνονται οἱ Αἰτωλοί, 1927, σ. 59). Διακόσμηση. Διαφορὲς γιὰ λόγους κοινωνικοῦς, οἰκονομικοῦς, ἡλικίας κ.ἄ. Π.χ. Στὴν Ὀλυμπο Καρπάθου «τὰ σχολιάτικα στιβάκια στὶς λέφτερες κόρες γίνονται μυρτιές μὲ νυχάκια (σχῆμα ποδιοῦ κόττας) καὶ πουλάκια (σχῆμα λουλουδιοῦ ἢ πουλιοῦ). Στὶς παντρεμένες γίνεται πλεχτό. Στοὺς ἄντρες κάνουν καλαόρους (σαλιγκάρια). Γενικὰ στὶς γυναῖκες τὰ πλουμιὰ μπαίνουν σὲ τρία σημεῖα: ψίδια, φτέρνες καὶ μπασταρδιά, ἐνῶ στοὺς ἄντρες μόνο στὶς φτέρνες» (Δ. Φιλιππίδης, Ὑποδηματοποιία, 1972, σ. 53).

γ') Νυφικὰ παπούτσια. Ἰδιαίτερη, τυχὸν συμβολικὴ, διακόσμηση.

10. Παραδοσιακὰ κέντρα κατασκευῆς ὑποδημάτων. Παραδείγματα : «Ἡ Βισόκα τοῦ Λαγκαδᾶ. Βγάζει ὅλο ὑποδηματοποιούς. Τὸ χωριὸ εἶναι ἓνα ἀκέραιο τσαγκαράδικο. Κατασκευάζουν κάθε εἶδους παπούτσι, τὸ ὁποῖον καὶ πωλοῦν εἰς τὰ παζάρια τῆς Μακεδονίας καὶ Θράκης ἢ ξεκινοῦν οἱ ἴδιοι οἱ τεχνῖται καὶ μετέρχονται τὴν τέχνην των εἰς ὅλην τὴν Βαλκανικὴν. Ἄλλην δουλειὰ ἀπὸ τὴν ὑποδηματοποιίαν δὲν ξέρει σχεδὸν τὸ χωριό. Οἱ κάτοικοί της καυχῶνται νὰ πιστεύουν ὅτι ἂν δὲν ἦσαν αὐτοί, ὁ κόσμος θὰ ἐγύριζεν ἀκόμη ζυπόλητος ἢ μὲ γουρουνοτσάρουχα... Κοζανῖται ὑποδηματοποιοὶ καὶ τσαρουχάδες εὐρίσκονται παντοῦ τῆς Δυτ. Μακεδονίας καὶ ἡ τέχνη ἐξακολουθεῖ νὰ πηγαίνει ἀπὸ τὸν πατέρα στὸ παιδί, ὅπως καὶ παλαιότερα» (Κ. Φαλτάιτς, Ὁ μακεδονικὸς βιοτεχνισμὸς, Ἡμερολόγιον Θεσ/νίκης 1927, σ. 216-217). Σακουστὰ τσαρουχάδικα ὑπῆρχαν στὴν Ὑπάτη, στὴ Λειβαδιά, στὴ Λαμία, στὴν Ἀμφισσα, στὸ Μεσολόγγι, στὸν Ἀστακό, στὴν Καρδίτσα, στὰ Τρίκαλα καὶ στὴ Λάρισα, στὸ Μέτσοβο καὶ κυρίως στὰ Γιάννινα. «Ἡ βιοτεχνία τσαρουχιοῦ ἀνεπτύχθη εἰς τὸ ἔπακρον. Κατ' ἑκατοντάδες τὰ ζευγάρια ἐξετίθεντο διὰ πώλησιν ἐπάνω σὲ σειρὲς ἀπὸ καλάμια, ἔξω καὶ μέσα στὰ καταστήματα. Τὰ τσαρουχάδικα τοῦ Ἀστακοῦ τροφοδοτοῦσαν ὀλόκληρο τὸ Ξηρόμερο μὲ τὰ ἐκλεκτὰ των προϊόντα. Διέθεταν εἰδικευμένους τεχνίτας καὶ τὸ τσαρούχι, πού ἐβγαίνει ἀπὸ τὰ χέρια των, ἦτο ἀρίστης ποιότητος, καλιβρωμένο ἀριστοτεχνικὰ μὲ λουστρίνι καὶ ρέλο καὶ κεντημένο μὲ τελατίνι μὲ κίτρινο κερωμένο κορδόνι» (Χρ. Κ. Χασάπης, Ἀστακός, Ἀθῆναι 1976, σ. 13). Στὴν Ἀναβρυτὴ Λακωνίας ἐφτείαχναν «τὶς ὀνομαστὲς ἀναβρυτιώτικες παντόφλες, πάντα μὲ τὸ ἴδιο σχέδιον» (ΠΑ, χφ. 605, σ. 33, 1968). Στὰ Χανιά ὑπάρχει ὁδὸς μὲ τὴ λαϊκὴ ὀνομασία «τὰ Στιβανάδικα», πού εἶναι γεμάτη ἐργαστήρια στιβανιῶν, ὅπως καὶ στὴν Ὀλυμπο τῆς Καρπάθου. Στὰ Φάρσαλα ἐφτείαχναν ξύλινα παπούτσια, «τὰ πατίνια» (ΠΑ, χφ. 1506, σ. 85, 1972).

11. Ὁργάνωση τῶν ὑποδηματοποιῶν σὲ συντεχνίες. Διάρθρωση καὶ σκοπὸς τους. Προστάτες ἅγιοι καὶ εἰδικὲς ἐορτὲς καὶ ἀργίες. Π.χ. στὴ Λῆμνο, «τὸ κάθε ἐσνάφ' εἶχε ὠρισμένη μέρα· τ'ς ἅγι Βαρβάρας γιόρταζαν οἱ παντο-

φλάδες κι οί ταμπάκηδες μαζί» (ΚΛ, χφ. 1160 Α, σ. 152, 1938). Στην 'Αναβρυτή Λακωνίας οί παπουτσήδες είχαν προστάτη τόν άγιο Σπυρίδωνα. «Διότι λένε ότι ό άγιος ήταν παπουτσής» (ΠΑ, χφ. 605, σ. 33, 1968).

12. Διάθεση τών παπουτσιών. "Εκθεση στο έργαστήριο, στα παζάρια, στα γύρω χωριά ή πόλεις κ.ά.

13. Παραγωγή παπουτσιών σήμερα για λαογραφικά σωματεία και συλλόγους, για τουριστικούς σκοπούς κλπ.

14. Έγκατάλειψη τής παραδοσιακής κατασκευής παπουτσιών. Λόγοι πού συνετέλεσαν σ' αυτήν (βιομηχανική παραγωγή, έλλειψη τεχνιτών, άλλαγή τών κοινωνικών και οίκογενειακών δομών κ.ά.).

15. Έπιδιόρθωση ύποδημάτων. Έπιδιορθωτής (σκιτζής, μπαλωματής). Είναι ό ύποδηματοποιός ή ειδικός μπαλωματής; Μήπως είναι πλανόδιος; Π.χ. στο χωριό Δάφνος Δωρίδας (π. Βοστινίτσα) κ. ά. δέν ύπήρχαν παπουτσήδες. «Μπαλωματήδες όμως ύπήρχαν, έρχονταν και από τή Γρανίτσα για όρισμένη έποχή. Στην άρχή εργάζονταν μπροστά στην αυλή τών μαγαζιών πού είδαμε έως ότου έκτισε μικρό μαγαζί ό Παντ. Ράπτης και τó νοικίαζε για τó σκοπό αυτό» (Χαραλ. Θάνου, 'Ο Δάφνος Δωρίδος, 'Αθήνα 1975, σ. 80).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Πώς ύφάνουν και νύθονται οί Αίτωλοί, έν 'Αθήναις 1927, σ. 58-60.
2. Ο ΙΔΙΟΣ, Ποιμενικά τής Ρούμελης, 'Αθήναι 1930, σ. 117-179.
3. Δ. ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ, 'Η ύποδηματοποιία τής 'Ολύμπου στην Κάρπαθο, Λαογραφία 28 (1972), σ. 39-65.

XVIII. ΟΙΚΟΔΟΜΟΣ, ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

1. Οικόδομος (χτίστης, μάστορας, κούδας, ντουβαρτζής κ.ά.). Ειδικότητες οικόδομων: χτίστης, πελεκάνος, πετράς, πετροκόπος, νταμαρτζής, ντουβαρτζής, σοβατζής, 'πουργός, μαραγκός κ.ά. "Έργο κάθε τεχνίτη άκριβώς. Ειδικότητες πού μπορεϊ νά έχη συγχρόνως ό ίδιος μάστορας. 'Υπήρχαν παλαιότερα χτίστες στην περιοχή; "Αν ναι, πόσοι ήταν και πού εύρισκαν έργασία; 'Αναζητούσαν έργασία ταξιδεύοντας σέ μακρινούς τόπους; Νά αναφερθοῦν λεπτομερειακά τά χωριά και οί περιοχές πού εργάζονταν ή εργάζονται ακόμη, μέ προσδιορισμό και τής χρονικής περιόδου. Π.χ. στο Πήλιο εργάζονταν οί Ζουπανιώτες μαστόροι τόν 18ο και 19ο αιώνα. 'Απαρίθμηση έκκλησιών,

σχολείων, γεφυριῶν καὶ ἄλλων δημοσίων ἔργων ποὺ κατασκεύασαν. Μήπως ἀπὸ ξένους τεχνίτες διδάχτηκαν τὴν τέχνη καὶ οἱ ντόπιοι; Ἔχει σήμερα, καὶ ἀπὸ πότε, αὐτάρκεια μαστόρων ὁ τόπος; Οἱ ντόπιοι αὐτοὶ μαστόροι ἔχτιζαν παλαιότερα μὲ πέτρα ἢ εἶναι οἰκοδόμοι (μπετατζήδες) τῶν τελευταίων δεκαετιῶν;

2. Ἐπαγγελματικὰ ταξίδια τῶν μαστόρων. α') Ποιὰ ἐποχὴ τοῦ χρόνου ἀναχωροῦσαν οἱ μαστόροι γιὰ τοὺς τόπους ἐργασίας καὶ πότε ἐπέστρεφαν; Πόσο διαρκοῦσε ἡ ἀποδημία τους; Πολύχρονες ἀποδημίες καὶ λόγοι ποὺ τὶς ἐπέβαλλαν (μακρινὲς χῶρες, μεγάλα ἔργα κ.ἄ.).

β') Ἔθιμα κατὰ τὴν ἀναχώρηση τῶν μαστόρων (οἰκογενειακὸ τραπέζι, τραγούδια κ.ἄ.). Σχετικὲς προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες. Ἀποχαιρετισμὸς (ξεπροβόδισμα) τῶν μαστόρων ἀπὸ τὰ μέλη τῶν οἰκογενειῶν τους.

γ') Προετοιμασία τῶν μαστόρων γιὰ τὸ ξεκίνημα (ἐπισκευὴ καὶ ἔλεγχος τῶν ἐργαλείων, προμήθεια τροφίμων, ἐξασφάλιση ζώων, συγκρότηση ὁμάδων, «μπουλουκιῶν» μαστόρων, γιὰ νὰ ἐργαστοῦν μαζὶ κ.ἄ.). Ἀποσκευὲς γιὰ τὸ ταξίδι. Μεταφορικὰ μέσα (ζῶα, ἀργότερα σιδηρόδρομος κ.ἄ.). Εἶχαν δικὰ τους ζῶα ἢ χρησιμοποιοῦσαν τοὺς ἀγωγιάτες; Οἱ ἴδιοι πήγαιναν καβάλα ἢ μὲ τὰ πόδια; Τὰ μαστορόπουλα πήγαιναν καβάλα;

δ') Σχέσεις τῶν μαστόρων τοῦ τόπου μὲ ὁμότεχνους ἄλλων χωριῶν καὶ περιοχῶν καὶ γνώμη τους γιὰ τὴν ἐπαγγελματικὴ κατάρτιση καὶ τέχνη τους. Γιὰ τὸ μοίρασμα τῶν περιφερειῶν, ποὺ θὰ ἐργάζονταν οἱ μαστόροι κάθε χωριοῦ, ὑπῆρχε κάποιου εἴδους συμφωνία ἄμεση ἢ ἔμμεση μὲ τοὺς μαστόρους ἄλλων μαστοροχωριῶν;

3. Κοινωνικὴ θέση τοῦ μάστορα. Ἀπόψεις καὶ γνώμες τῶν μαστόρων γιὰ τὰ ἄλλα ἐπαγγέλματα. Ἀσχολοῦνταν οἱ μαστόροι καὶ μὲ τὴ γεωργία καὶ τὴν κτηνοτροφία; Ἄν ναί, σὲ ποιὲς περιπτώσεις; (ὅταν δὲν ταξίδευαν;); Ἄν ὄχι, ποιοὶ ἀσχολοῦνταν μ' αὐτά; (οἱ γυναῖκες, οἱ ἀπόμαχοι μαστόροι;)

Διασκεδάσεις καὶ γιορτὲς τὸν καιρὸ τῆς παραμονῆς τῶν μαστόρων στὸ τόπο τους.

4. Ὁμάδα μαστόρων (μπουλούκι, παρέα, νταϊφάς, σ'νάφ' κ.ἄ.). α') Γενικά. Ἀπὸ πόσα μέλη συνήθως ἀποτελεῖται, ποιὲς εἰδικότητες περιλαμβάνει καὶ πόσα ζῶα χρειάζονται, γιὰ νὰ ἔχη αὐτάρκεια μιὰ τέτοια ὁμάδα;

Συγκρότησή της καὶ ἱεραρχία.

β') Πρωτομάστορας. Προσόντα, ἡλικία, ἀρμοδιότητες διοικητικὲς, οἰκονομικὲς κ.ἄ., φροντίδα γιὰ τὴν ἐξεύρεση ἐργασίας. Πῶς κλείνει ὁ πρωτομάστορας τὶς συμφωνίες; Παίρνει προκαταβολὴ (καπάρο, μπροστάντζα, ἀρραβῶνα); Πηγαίνει στὸν τόπο ἐργασίας πρὶν τὸ μπουλούκι ξεκινήσει, γιὰ νὰ ἐξασφάλιση τὴ δουλειά; Πληρώνεται γι αὐτὸ καὶ πῶς; Ποιὰ εἶναι ἡ ἐργασία του στὴν

οικοδομή; (π.χ. χτίζει τις γωνιές, τις μόστρες, είναι πελεκάνος κλπ). Ποῦ καταγράφει καὶ πῶς τὰ ἡμερομίσθια τῶν μαστόρων;

γ') Μαστόροι (καλφάδες). Μετὰ ἀπὸ πόσο περίπου χρόνο μαθητείας ἀποκτοῦν τὴν εἰδικότητα; Διάκριση σὲ καλοὺς καὶ μέτριους μαστόρους. Χρησιμοποίηση τῶν καλῶν στὸ χτίσιμο τῶν ἐξωτερικῶν πλευρῶν τῶν τοίχων.

δ') Μαθητευόμενοι (μαστορούλια, τσιράκια κ.ἄ.). Ἀπὸ ποιά ἡλικία συνήθως τὰ παιδιά ἀκολουθοῦσαν τοὺς μαστόρους στὰ ταξίδια; Τί ἐργασίες ἔκαναν στὴν ἀρχὴ καὶ σχετικὲς μὲ αὐτὲς ὀνομασίες τους. Π.χ. στὴν Ἡπειρο «λασποπαίδια» εἶναι τὰ παιδιά ποὺ φτειάνουν καὶ κουβαλοῦν λάσπη, «μπ'λαροπαίδια» αὐτὰ ποὺ κουβαλοῦν μὲ τὰ μουλάρια πέτρες στὴν οἰκοδομὴ ἀπὸ τὸ νταμάρι. Χρόνος μαθητείας μέχρι νὰ ἀρχίσουν νὰ χτίζουν. Π.χ. ἂν εἶναι παιδί τοῦ πρωτομάστορα ἢ ἄλλου μάστορα, θὰ μάθῃ γρηγορώτερα τὴν τέχνη ἀπὸ ἓνα ξένο ἢ ὄρφανὸ ποὺ ἀπασχολεῖται πολλὲς φορές γιὰ περισσότερο ἀπὸ τὸ συνηθισμένο χρόνο σὲ βοηθητικὲς ἐργασίες (κουβάλημα λάσπης, μαγείρεμα, πλύσιμο κλπ.); Ὄταν πρωτοχτίζει ἓνας μάστορας, σὲ ποιὸς τοίχους τῆς οἰκοδομῆς ἐργάζεται καὶ γιὰ πόσο χρόνο;

Διηγήσεις, ἀνέκδοτα, τραγούδια σχετικὰ μὲ τὴ ζωὴ τῶν μαστορόπουλων καὶ τὴν ἐνδεχόμενὴ κακομεταχείρισή τους ἀπὸ τοὺς μαστόρους.

5. Συμφωνίες γιὰ τὴν ἀνέγερση οἰκοδομῆς. Εἶναι ἐγγραφες ἢ προφορικές; Ὑπάρχουν γραπτὰ συμφωνητικὰ, ἰδιαίτερα παλαιότερα; Μὲ ποιὸς ὄρους ἀναλάμβαναν οἱ μάστοροι τὸ ἔργο (μὲ μεροκάματο, κατ' ἀποκοπὴ, μὲ τὸν πήχυ); Συμφωνοῦσαν συγχρόνως καὶ γιὰ τὴ διατροφή τους («ξίψουμα»), χωρὶς φαγητό, «σύψουμα» μὲ φαγητό).

Συμφωνία γιὰ τὸ χτίσιμο σχολείου, ἐκκλησίας, γιὰ τὴν κατασκευὴ δρόμου καὶ ἄλλων δημόσιων ἔργων. Ἄν ἦταν γραπτὴ, ποιοὶ τὴν ὑπόγραφαν; Ποιοὶ ἀναλάμβαναν τὴ διατροφή τῶν μαστόρων στὶς περιπτώσεις αὐτές; Π.χ. σὲ πολλὰ μέρη στὴν κατασκευὴ ἐκκλησίας τοὺς μαστόρους ταΐζουν οἱ κάτοικοι ἐκ περιτροπῆς. Ὄταν δὲν τοὺς ταΐζουν, μαγειρεύουν μόνοι τους οἱ μαστόροι;

6. Ἡ ζωὴ τῶν μαστόρων στοὺς τόπους ἐργασίας. α') Ποῦ κοιμοῦνταν; (σὲ κάποιο κατάλυμα γιὰ τοὺς ξένους, στὸν νάρθηκα τῆς ἐκκλησίας, σὲ ἀχυρῶνες κ.ἄ.); β') Ποιοὶ ἀπὸ τὸ μπουλούκι ἀναλάμβαναν τὸ μαγείρεμα, τὸ πλύσιμο τῶν ρούχων κλπ.; Π.χ. στὰ μπουλούκια τῆς Δυτ. Μακεδονίας τὰ μαστορόπουλα ἔπλυναν καὶ τὰ ρούχα τῶν μαστόρων. γ') Ποιοὶ βοσκοῦσαν, κυρίως τὶς νύχτες, τὰ ζῶα τοῦ μπουλουκιοῦ; (τὰ μαστορόπουλα μὲ τὴν ἐπιτήρηση ἑνὸς μάστορα;) δ') Διατροφή. Πῶς γίνεται τὸ μοίρασμα τοῦ φαγητοῦ; Διακρίσεις εἰς βάρους τῶν μαθητευομένων. Σχετικὲς διηγήσεις (π.χ. κρέμασμα τοῦ ψωμιοῦ ψηλὰ ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα κ.ἄ.). Παροιμίες καὶ παροιμ. φράσεις, σχετικὲς μὲ τὴν πολυφαγία τῶν μαστόρων. Π.χ. «τρώει σὰ μάστορας».

ε') Ἐνδυμασία τῶν μαστόρων κατὰ τὴν ἐργασία καὶ κατὰ τὶς ἀργίες. Ἀντίστοιχη τῶν μαστορόπουλων. Περιγραφή τους.

ς') Ποιῆς μέρες δὲν ἐργάζονταν οἱ μαστόροι; Πῶς περνοῦσαν τὸν καιρὸ τους τὶς μέρες τῆς ἀργίας; Ἐπικοινωνία καὶ σχέσεις τους μὲ τοὺς κατοίκους τοῦ τόπου ἐργασίας. Συγκεντρώνονταν σὲ ὀρισμένα καφενεῖα, πλατεῖες κλπ.; Στὶς πόλεις, ὅταν ἐργάζονταν, ἔμεναν μαζί πολλοί; Καφενεῖα καὶ ἄλλοι χώροι ἐπικοινωνίας τῶν μαστόρων ποὺ ἐργάζονταν στὶς πόλεις. Ἐορτὲς τῶν μαστόρων στοὺς τόπους ἐργασίας. Θεατρικὲς παραστάσεις, κυρίως κατὰ τὶς ἀποκριές, γιὰ διασκέδαση ἀλλὰ καὶ γιὰ οἰκονομικὴ τους ἐνίσχυση.

7. **Συνοικίες χωριῶν, κομποπόλεων καὶ πόλεων** ποὺ σχηματίστηκαν ἀπὸ τὸν ἐποικισμὸ μαστόρων. Π.χ. Ἀναφιώτικα στὴν Ἀθήνα, Μαστόρικα στὸ Φανάρι τῆς Καρδίτσας, Ντουβαρτζίδικα στὴν Κων/πολη κ.ἄ. Πότε καὶ πῶς ἔγινε ὁ ἐποικισμὸς αὐτός; Ἐξέλιξη καὶ σημερινὴ σύνθεση τοῦ πληθυσμοῦ τῆς συνοικίας αὐτῆς καὶ ἐπαγγέλματα τῶν κατοίκων της.

8. **Ἔθιμα θεμελιώσεως καὶ ἀνεγέρσεως τῆς οἰκοδομῆς.** Σχετικὲς συνήθειες (ἀγιασμὸς κ.ἄ.). Θυσία ζώου. Εἶδος ζώου ποὺ θυσίαζαν ἀνάλογα μὲ τὴν οἰκονομικὴ κατάσταση τοῦ νοικοκύρη. Ποιὸς καὶ ποῦ τὸ ἔσφαζε; Ποιοὶ ἔτρωγαν τὸ σφάγιο; Γινόταν τραπέζι στοὺς μαστόρους ἢ ἀνῆκε ἀποκλειστικὰ τὸ σφάγιο σ' αὐτούς; Πῶς λεγόταν ἡ πρώτη πέτρα ποὺ τοποθετοῦνταν κατὰ τὴ θεμελίωση καὶ τί χάρασσαν πάνω σ' αὐτή; (σταυρό;)

Ἔθιμα κατὰ τὴν κατασκευὴ τῆς στέγης (μαντηλώματα, μαντήλια, μπαχτσίσια κ.ἄ.). Κατασκευὴ ξύλινων σταυρῶν στὴν κορυφὴ τῆς στέγης, διακόσμησή τους (μὲ λουλούδια;). Δῶρα στοὺς μαστόρους (μαντήλια, πουκάμισα, κάλτσες κλπ.). Ποιοὶ τὰ προσφέρουν (οἱ συγγενεῖς, οἱ γείτονες); Ὑποδοχὴ τῶν δώρων ἀπὸ τοὺς μαστόρους. Σχετικὲς συνήθειες. Π.χ. χτυποῦν ρυθμικὰ τὰ σκεπάρνια στὰ ξύλα τῆς σκεπῆς καὶ ὁ πρωτομάστορας συνήθως καλωσωρίζει τὸ δῶρο λέγοντας εὐχές: Καλῶς ὄρισε τὸ δῶρο τοῦ ἀφεντικοῦ μας, νὰ ζήση, νὰ χαρῆ τὴν οἰκογένειά του, νὰ πλουτίση κλπ. Νὰ καταγραφοῦν οἱ σχετικὲς εὐχές. Ἐπίδειξη τῶν δώρων. Κρέμασμά τους στὴν κορυφὴ τῆς στέγης. Μοίρασμά τους μεταξὺ τῶν μαστόρων.

Περιπτώσεις ἀπροθυμίας τοῦ νοικοκύρη νὰ ἀκολουθήσῃ τὸ ἔθιμο. Πῶς ἀντιδροῦσαν σ' αὐτὲς τὶς περιπτώσεις οἱ χτίστες; Ὑπῆρξαν περιπτώσεις ἀναφορᾶς τοῦ ἐθίμου μεταξὺ τῶν ὄρων τοῦ συμφωνητικοῦ; Πραγματοποίηση τοῦ ἐθίμου κατὰ τὸ κτίσιμο ἐκκλησίας, σχολείου καὶ ἄλλου κοινωφελοῦς ἔργου.

Ἔθιμα κατὰ τὴν ἡμέρα παραδόσεως τοῦ σπιτιοῦ (ζιαφέτι). Περιγραφή τῶν σχετικῶν συνηθειῶν (τραπέζι στοὺς μαστόρους, διασκέδαση, χοροὶ κ.ἄ.).

9. **Σχέσεις ἐργασίας.** Τρόπος καὶ χρόνος πληρωμῆς καὶ ἐξοφλήσεως. Τυχὸν πληρωμὴ σὲ εἶδος. Ἐργασία μὲ πίστωση (βερεσέ) σὲ ἐποχὲς οἰκοδομικῆς κρίσεως ἢ γιὰ ἄλλους λόγους. Π.χ. ὅταν δὲν ἦταν ἐποχὴ συγκομιδῆς,

όταν ο νοικοκύρης ήταν γνωστός ως καλοπληρωτής κ.ά. Σε ποιό στάδιο παρέδιναν οι μαστόροι την οικοδομή; (μέ σκεπή πάντα, χωρίς κουφώματα;)

10. Συνεργεία άλλων ειδικοτήτων που ακολουθούσαν τους μαστόρους στα ταξίδια τους (μαραγκοί, ξυλογλύπτες, ζωγράφοι κ.ά.). Τυχόν συνεργασία τους με τους μαστόρους (λεπτομερής περιγραφή).

11. Έργαλεία των μαστόρων (φωτογραφίες και σχεδιαγράμματα) (σφυρί, πριόνι, σμίλη, βαριά, μυστρί, άκόνι, σκεπάρι, ματσόλα, καλέμι, ματρακάς κ.ά.) (είκ. 295-297). Παλαιότερα έργαλεία και αντικατάστασή τους με νεώτερα (π.χ. μέτρο σιδερένιο, σπαστό, νήμα τής στάθμης κ.ά.).

12. Περιγραφή τής κατοικίας και του τρόπου οικοδομήσεως (λιθοδομή, πλινθοδομή κλπ.). Είδη λιθοδομής (σειρές (άράδα), άνώμαλο μωσαϊκό κ.ά.). Οικοδομική όρολογία (βλ. και κεφ. Κατοικία). Ένδεχόμενη συνήθεια να κατασκευάζουν οι μαστόροι δωρεάν στους τόπους εργασίας τους και κατά τó τέλος τής περιόδου κάποιο κοινοτικό έργο κ.ά. Π.χ. στο Τρίκερι και άλλα χωριά του Πηλίου τά καλντερίμια τά έχουν κατασκευάσει οι μαστόροι σε άντάλλαγμα για τή βοσκή των ζώων τους σε κοινοτικά κτήματα.

13. Τραγούδια, ανέκδοτα, εϋτράπελες διηγήσεις, παροιμίες κ.ά. σχετικά με τους μαστόρους, τήν εργασία, τήν έξυπνάδα, τήν πολυφαγία τους και άλλα χαρακτηριστικά τής ζωής τους. Διηγήσεις για τά οικονομικά τους, τες σχέσεις τους με τους ξένους κυριάρχους παλαιότερα (Τούρκους κλπ.) και τήν έπιρροή, που άσκούσαν όρισμένοι μαστόροι σ' αυτούς. Εϋεργετήματα των μαστόρων προς τους ύποδούλους συγχωριανούς τους από τή σχέση τους αυτή με τους κυριάρχους (π.χ. άπαλλαγή από φόρους, από έπιδρομές και ιδίως από ληστές), κοινωνικά έργα των μαστόρων (ίδρυση σχολείων, κατασκευή δωρεάν κοινωφελών έργων, έκκλησιών κλπ.).

14. Συντεχνίες μαστόρων και όργάνωσή τους. Σχοποι και έργα τους.

15. Συνθηματική γλώσσα των μαστόρων (μαστόρικα, κουδαρίτικα κ.ά.). Λεπτομερές λεξιλόγιο. Σε ποιές περιπτώσεις τή χρησιμοποιούσαν και για ποιό λόγο; (για να συνεννοούνται μεταξύ τους χωρίς να τους άντιλαμβάνονται οι νοικοκυραίοι κ.ά.).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΧΡ. Γ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΠΟΥΛΟΣ, Οί Λαγκαδινοί μαστόροι, 'Αθήνα 1970.
2. ΝΙΚ. ΜΟΥΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Κουδαράιοι - Μακεδόνες και 'Ηπειρώτες μαστορες, Θεσσαλονίκη 1976, άνάτυπο.
3. Α. Σ. ΜΠΑΚΑ-Γ'ΜΗΣ, Μαστόροι και καλφάδες τής Δ. Μακεδονίας και ή συμβολή τους στην πνευματική και έθνική άφύπνιση των συμπατριωτών τους, Τρίκαλα 1982.
4. Γ. Ν. ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΙΔΗΣ, 'Η συνθηματική γλώσσα των κτιστών του Ρεκουίνου (Λευκοχωρίου Γορτυνίας), Γορτυνικά 1 (1972), σ. 106-123.

XIX. ΛΑΤΟΜΟΣ, ΛΙΘΟΓΛΥΠΤΗΣ - ΛΑΤΟΜΙΑ, ΛΙΘΟΓΛΥΠΤΙΚΗ

1. **Λατόμος** (νταμαρτζής, μαρμαράς, πετροκόπος κ.ά.). Ειδικότητες λατόμων (βαροκόπος, μπαζαδόρος, νταμαρτζής, μιναδόρος κ.ά.).

2. **Λατομεΐο** (νταμάρι, πετροκοπειό, μαρμαράδικο κ.ά.). Ποῦ βρίσκεται; Τοπωνύμια σχετικά (Νταμάρια, Πελεκανιές, Μάρμαρα, Μαντέμι, Πλάκες κ.ά.).

3. **Έργαλεια**. Σόκος (τσόκος, πικούνι, πίκκος κ.ά.), χτενιά (θραπίνα), ματρακάς (σφυρί), ματικάπι, σφήνες, λοστός κ.ά. Σχῆμα και μέγεθος. Ὑλικά ἀπὸ τὰ ὁποῖα κατασκευάζονται. Χρήση τους.

Σύγχρονα ἔργαλεια λατομεΐου (πιστόλα, γωνιά, κομπρεσέρ, δυναμίτης κ.ά.). Ἀπὸ πότε χρησιμοποιοῦνται;

4. **Έργαλεια γιὰ τὴ μετατόπιση τῆς πέτρας**: γαιδούρα (ξυλογαῖδουρα, σκάρα κ.ά.). Σχῆμα και τρόπος χρήσεώς της. Κατρακύλια (ξύλινοι ἢ σιδερένιοι κύλινδροι διαφόρων μεγεθῶν γιὰ τὴ μετατόπιση τῶν ὄγκων). Βίντσια, γρύλοι, λοστοί, ρόδες γιὰ τὴ μετατόπιση τῶν ὄγκων.

5. **Εἶδη πέτρας**: μάρμαρο (ἄσπρο, γκριζο, πράσινο, κόκκινο, μαῦρο κ.ά.), σχιστόλιθος (πλάκες, μαυρόπλακες κ.ά.). Γιὰ ποῖο σκοπὸ προορίζονται (γιὰ τὸ κτίσιμο σπιτιῶν, γιὰ τὴ διακόσμησή τους, γιὰ τάφους κ.ά.);

6. **Τρόπος ἐξορύξεως**. Π.χ. στὴν Τῆνο γιὰ τὴν ἐξόρυξη τοῦ μαρμάρου «καθάριζαν μιὰ ἐπιφάνεια και χάραζαν στὰ πλευρὰ τοῦ ὄγκου παράλληλες γραμμὲς κάθε τέσσερις-πέντε πόντους (κόβαν τὶς φάλκες) μὲ τὸ σόκο. Βάθαιναν τὶς φάλκες ὅσο περισσότερο μποροῦσαν και κατόπιν βάζανε μέσα ξύλινες κωνικὲς σφήνες. Ποτίζοντας τὶς σφήνες κάθε τόσο, τὸ ξύλο φούσκωνε και χῶριζε τελικὰ τὸ μάρμαρο. Ἀνοίγαμε μὲ τὸ σόκου ἀπ' τὸ πίσω μέρος τ' μαρμάρ' ἓνα λούκ', ἔορεῖ νὰ πῆγαινε και τρία μέτρα τὸ λούκ', ὅταν δὲν εἶχε κουμμό κ' ἦταν μεγάλου τοῦ μαρμάρου. Κόβαμε φάλκες. Ὅταν ὁμως εἶχε κουμμό, δὲ γόβαμε. Βάζαμε ἀμέσως τ' σφήνες. Κάναμε σφηνιές μὲ τοῦ βιλόν' και τ'ς βάναμε. Στὰ παλαιὰ χρόνια ἠβάζαν ξύλινες σφήνες και τ'ς πουτίζαν ν' ἀνοίξ' τοῦ μαρμάρου. Ἀργότερα βάναν σ'δερένιες. Μετὰ ἤπιανες μὲ τὸ σόκου τοῦ μαρμάρου νὰ τοῦ σαῖλαντίσ'ς» (Ἄλ. Φλωράκης, Λιθογλυπτική, 1980, σ. 83).

7. **Μέτρα γιὰ τὴν προστασία τῆς πέτρας ἢ τοῦ μαρμάρου κατὰ τὴν ἐξόρυξη**. (Ἀνοίγμα γιὰ τὴν τοποθέτηση δυναμίτιδας σὲ κατάλληλο σημεῖο, ἀνοίγμα μὲ σφήνες κ.ά.).

8. **Στοιχειώδης ἐπεξεργασία τῆς πέτρας στὸ λατομεΐο πρὶν μεταφερθῆ στὸ ἐργαστήριο**. Ἐπιλογή τοῦ ὄγκου (τάκου), πλύσιμο, ἴσιωμα μὲ τὴν χτενιά κ.ά. Στοὺς Παξοὺς π.χ. «γιὰ νὰ κόψης καλὰ μιὰ μεγάλη πέτρα, πρέπει νὰ πρωτοκάμης φωλιές μὲ τὸν πίκκο και μέσα νὰ ρίξης νερό, νὰ ποτιστῆ 2-3 μέ-

ρες, έβανες μέσα ξύλα-σφήνες και έφούσκωνε με τὸ νερὸ και έσπαινε... Τώρα πιά τις σπᾶνε με δυναμίτη ἢ με σιδερένιες σφήνες ἢ με σφόγια (στεφάνια σιδερένια)» (ΚΛ, χφ. 2250, σ. 202, 1957). Στὴν Τήνο τὰ μάρμαρα «προτοῦ μεταφερθοῦν στὰ ἐργαστήρια «σαϊλαντίζονται» (λαξεύονται ὀρθογώνια) στὴν πελεκανιά. Ἡ ἄνω ὀριζόντια ἐπιφάνειά τους λέγεται «πρόσωπο», ἡ κατὰ μῆκος κατακόρυφη «μουρέλο» και ἡ κατὰ πλάτος «κεφαλή». Τὸ πιὸ σκληρὸ μέρος εἶναι ἡ κεφαλή... Τὰ «πλαχοστρώματα» τὰ ἰσιώνουν με τὴν κτενιά. Τὸ 'σιώναν με τ' γτενιά, τοῦ κάναν ἴσιο, πρῶτα με τὰ χουδρὰ δόντια και μετὰ ἀπ' τὸ ψιλὸ. Ὑστερα τοῦ παστρεύαν με τ' λάμα. Παλαιὰ τοῦ τρίβαν κι με πουριά για νὰ γίν' λείου, με πιὸ ψιλὸ πουρὶ κι με πιὸ ψ'λό. Τώρα ὁμως και με σμυρίγια» ('Αλ. Φλωράκης, Λιθογλυπτική, 1980, σ. 83).

9. Μεταφορὰ τῆς πέτρας. Τρόποι και μέσα. Π.χ. «τὰ μεγάλα κομμάτια τὰ σέρναν στὴ στάγκα (ἓνα ξύλο στρογγυλὸ ὡς 3 μέτρα), τὴ φορτώνονται 2 ἄνδρες ἢ 4 και κρεμᾶνε ἀπὸ πάνω τὴ βαρειά πέτρα. Στους Ἄντιπάξους ἐκόβανε ἓνα κλαρί, ἐβάνανε ἀπάνω τὴν πλάκα και τὴν πηαίνανε σέρνοντας. Ἡ τὸ σέρνουνε με τὴ γαιδάρα, δηλ. ἓνα δέλτα ἀπὸ ξύλα και πάνω τὸ σῶμα και τὴν τραβοῦμε. Τίς πῆλες (πέτρινες τοῦ λαδιοῦ) τίς βάνανε πάνω σὲ ροδούλα 3-4 ἀπουκάτου και τὴν ἀμπώνεις με τὸ λοστὸ και πρεβατεῖ» (ΚΛ, χφ. 2250, σ. 202, Παξοί, 1957). Στὴν Τήνο «κατέβαζαν τάκους ἀκόμη και ἑνὸς κυβικοῦ μέτρου πρὸς τὴ θάλασσα, ἀπὸ δρόμους ἀπότομους και κατηφορικούς με τὴ γαιδούρα ἢ ξυλογαϊδούρα, εἶδος ξύλινης σχεδίας ἀπὸ σταβάρη (ἰτιά). Τὴ «γαϊδούρα» ἀποτελοῦσαν δύο παράλληλα γερὰ ξύλα, ἐλαφρὰ καμπυλωμένα στὶς ἄκρες, και ἄλλα δύο κάθετα καρφωμένα σ' αὐτά. Τοποθετοῦσαν ἐπάνω τὰ μάρμαρα και τὴν ἔσερναν με σχοινιά, εἴτε οἱ ἴδιοι οἱ νταμαρτζῆδες, εἴτε με βόδια ζεμένα στὸ ζυγὸ... Για τίς μικρὲς μετακινήσεις μέσα στὴν πελεκανιά ὑπάρχουν τὰ «κατρακύλια», ξύλινοι ἢ σιδερένιοι κύλινδροι διαφόρων μεγεθῶν... Χρησιμοποιοῦν ἐπίσης γρύλους και βίντσια» ('Αλ. Φλωράκης, Λιθογλυπτική, 1980, σ. 84).

Διάθεση τῆς πέτρας (ἀγορὰ ἐπὶ τόπου ἀπὸ τοὺς ἐμπόρους ἢ τοὺς ἄμεσα ἐνδιαφερόμενους).

10. Διακόσμηση τῆς πέτρας (πελέκημα, κέντημα κ.ἄ.). Εἰδικοί τεχνίτες (πελεκάνοι, λιθογλύπτες, μαρμαράδες, μαστόροι κ.ἄ.).

11. Ἐργαστήριο λιθογλυπτικῆς. Ποῦ βρίσκεται; (κοντὰ στὸ λατομεῖο, κοντὰ σὲ νεκροταφεῖο; κ.ἄ.). Περιγραφή του.

12. Ἐργαλεῖα λιθογλυπτικῆς : σφυρὶ κανονικό, ματρακάς, σφήνες διάφορες, γλῶσσες για τὸ σκάλισμα, καλέμι, κοπίδι, βελόνια διάφορα, ντισλιδάκι, φαγάνα, λάμα, λουκλούδικο, ποντίλι, γαρύφαλο, κουμπάσο, φαλαγγίτι, ἀρίδα, γωνιά, πήχν κ.ἄ. Ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονται; Ποιοὶ τὰ ἐπιδιόρθωναν; Π.χ.

οί πελεκάνοι τῆς Πυρσόγιαννης Κόνιτσας «τὰ ἐργαλεῖα τὰ ἀγόραζαν ἀπὸ τὰ μπακάλικα τοῦ χωριοῦ. Παλιότερα ἀγόραζαν καὶ ἀπὸ γύφτους πού στοίχιζαν πιὸ φτηνά. Στὰ καμίνια τοῦ Νάσιου καὶ τοῦ Κώτσιου στὸ χωριὸ μιὰ ζωὴ παραξέναμε ὅλοι οἱ μαστόροι τὰ ἐργαλεῖα μας. Τὰ ἐργαλεῖα καὶ ἰδίως τὰ βελόνια καὶ τὰ κοπίδια χαλούσανε καὶ ἤθελαν παράξυμα. Παλιότερα πληρώνανε ἕνα γρόσι τὸ παράξυμα, ἀργότερα μιὰ δεκάρα καὶ ἐπὶ τῶν ἡμερῶν μου πέντε δεκάρες καὶ σήμερα 8 δραχμές» (περ. Ἑρμολὸι, ἀρ. 8-9 (1979), σ. 33).

13. Τρόπος ἐργασίας. Χάραξη τοῦ σχεδίου καὶ ἐκτέλεσή του. Π.χ. οἱ πελεκάνοι τῆς Πυρσόγιαννης «βγάναν σχέδια ἀνάλογα μὲ τὸ πνεῦμα μας ἢ βλέπανε τὰ παλιὰ πού εἶχαν σπουδαῖο πελέκημα. Πολλοὶ σχεδιάζαν τὴν πέτρα μὲ μολύβι καὶ μετὰ πελεκοῦσαν, ἄλλοι ὅμως εἶχαν καλὸ χέρι καὶ δούλευαν τὸ καλέμι χωρὶς σχέδιο... Πάντως τὸ καθαρὸ πελέκημα μὲ λουλούδια, σταυρούς, πουλιὰ καὶ μὲ φιλοβελονιά σταμάτησε ἐκεῖ γύρω στὰ 1930. Στέρεψαν οἱ τρανοὶ πελεκάνοι, χάλασε ἡ τέχνη» (περ. Ἑρμολὸι, ἀρ. 8-9 (1979), σ. 33). Συγκόλληση μαρμάρων ἢ πέτρας σὲ περίπτωση πού ἔσπαζε ὅταν ἦταν διακοσμημένη. Ὑλικά πού χρησιμοποιοῦσαν (ζάχαρη μὲ ἀσβέστη, κουρασάνι κ.ἄ.).

14. Συνεργεῖα λιθοξόων. α') Εἶναι αὐτοτελῆ ἢ συνοδεύουν τοὺς οἰκοδόμους; Ὁργάνωσή τους (ἀφεντικὸ, μάστορας, παραγιὸς κ.ἄ.). Ποιὸς ὀργανώνει τὴν ἐργασία; (ἀνάληψη τοῦ ἔργου, διακανονισμὸς τῆς τιμῆς, παράδοσή του κ.ἄ.). Σχετικὰ συμφωνητικὰ.

β') Μαθητεῖα στὴν τέχνη. Χρόνος πού ἀπαιτεῖται. Σχέσεις τοῦ μαθητευόμενου μὲ τὸ δάσκαλό του. Ἐνδεχόμενὴ κακομεταχείριση. Διατροφή καὶ πληρωμὴ τοῦ μαθητευόμενου.

γ') Οἰκογενειακὴ παράδοση στὴν τέχνη. Π.χ. στὴν Τῆνο «ἡ τέχνη τῆς λιθογλυπτικῆς ἦταν ἀπὸ παλιὰ κληρονομικὴ. Περνοῦσε ἀπὸ πατέρα σὲ γιό, μαζὶ μὲ τὰ μυστικά της καὶ τὴν κασέλα μὲ τὰ σύνεργα πού τὰ ἔχουν κειμήλια. Σὲ κάθε ἐργαστήρι δούλευαν πολλοὶ μαστόροι. «Κεῖνα τὰ χρόνια μποροῦσες νὰ βρῆς κι ὀκτὼ καὶ δέκα μαστόρ' σ' ἕνα μαρμαράδ'κο: χῶρια τ'ς παραγιοί. Ἦταν δέκα μαρμαράδ'κα στὸ βάναρμο καὶ θὰ ἔχαν κι ἐξήντα νομάτ' μέσα. Καὶ καθένα θὲ νὰ ἔχε κι ἕξη παραγιοί» (Ἑλ. Φλωράκης, Λιθογλυπτικὴ, 1980, σ. 87).

δ') Συντεχνίες λιθοξόων. Ὁργάνωσή τους. Σχετικὰ ἔγγραφα. Ἁγιος προστάτης, γιορτὴ κ.ἄ.

ε') Ἀναζήτησις ἐργασίας ἔξω ἀπὸ τὸν τόπο τῆς καταγωγῆς. Ταξίδια. Τόποι ἐργασίας. Ἐποχὴ ἀναχωρήσεως καὶ ἐπιστροφῆς. Σχετικὰ ἔθιμα καὶ συνήθειες. Ὀνομαστοὶ λιθογλύπτες (Μίλιος ὁ Ζουπανιώτης κ.ἄ.). Μόνιμες ἐγκαταστάσεις μαρμαράδων τεχνιτῶν στοὺς τόπους δουλειᾶς. Παράδειγμα ἢ ἐγκατάσταση τῶν Τηνιακῶν μαρμαράδων στὴν Ἀθήνα τὸν περασμένο αἰῶνα (Ἑλ. Φλωράκης, Λιθογλυπτικὴ, 1980, σ. 87).

15. Έργα λιθογλυπτικής: οικοδομικά μέλη (άγκωνάρια, πόρτες με βάση και κιονόκρανα, πρέκια, καμαρολίθια, τζάκια πελεκητά, γωνίες, οικόσημα, φεγγίτες κ.ά.). Υπάρχει ειδικός τεχνίτης ή κάποιος από την ομάδα των μαστόρων για την φιλοτέχνησή τους; Π.χ. στην περ. της Κόνιτσας «οί τεχνίτες που ασχολούνταν στο πελέκημα ήταν ειδικευμένοι και πάντα γεροντότεροι από τους κτίστες. Όλα τα μπουλούκια φρόντιζαν να έχουν πάντοτε κοντά τους ένα δυο πελεκάνους, γιατί τα σπίτια που φικιάνανε τότε είχαν πολλά πελεκητά. Όλα τα άγκωνάρια, οί πόρτες και τα παράθυρα γίνονταν πελεκητά καθώς οί κορνίζες» (περ. 'Αρμολόι, άρ. 8-9 (1979), σ. 36).

16. Διακοσμητικά θέματα (σταυροί, λουλούδια, πουλιά, παραστάσεις ανθρώπων ή ζώων, πεντάλφα, γεωμετρικά σχήματα, χρονολογία κ.ά.). Ένδεχόμενος συμβολισμός των διακοσμητικών θεμάτων. Π.χ. ό συμβολισμός των προσωπείων στην είσοδο κυρίως των οικοδομημάτων είναι αποτρεπτικός; (βλ. Κατερ. Γ. Κορρέ, 'Η ανθρώπινη κεφαλή θέμα αποτρεπτικό στη νεοελληνική τέχνη, 'Αθήνα 1978, σ. 67 κ.ά.).

17. Ταφόπλακες: Διακοσμητικά θέματα ανάλογα με την οικονομική και κοινωνική κατάσταση, την ηλικία, το γένος, το επάγγελμα κ.ά. του νεκρού.

18. Διάφορα άλλα πέτρινα ή μαρμάρινα αντικείμενα: γουδιά, λεκάνες για πλύσιμο, για λουτρά, γουρνες κ.ά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Περ. 'Αρμολόι, άρ. 8-9 (1979).
2. Π. ΖΩΡΑ, Λιθογλυπτική. Νεοελληνική χειροτεχνία, έκδ. 'Εθν. Τραπεζής, 1969, σ. 30-47.
2. ΑΛ. ΦΛΩΡΑΚΗΣ, 'Η λαϊκή λιθογλυπτική της Τήνου, 'Αθήνα 1980².

XX. ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΗΣ, ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

1. Γενικά. Υπάρχει άγγειοπλαστική τέχνη; Μήπως υπήρχε παλαιότερα και εγκαταλείφθηκε; Πότε και γιατί;

Τήν άσκούν (ή την άσκοῦσαν) ντόπιοι ή ξένοι; Μήπως υπάρχουν περιοχές που έχουν πάρει την όνομασία τους από τα εργαστήρια άγγειοπλαστικής; (Τσεραμτές, Τσικαλαρειά, Τσαγκλι κ.ά.). Κέντρα άγγειοπλαστικής.

2. Χώρος εργασίας (τσικαλαργείο, κεραμιδαργείο κ.ά.). Ποῦ βρίσκεται; (μέσα ή έξω από το χωριό;) 'Από τί εξαρτάται ό χώρος εγκαταστάσεώς του; (άπό το χῶμα, το νερό;)

3. Πότε αρχίζουν οι εργασίες; (τὸ Μάιο, τὸν Ἰούνιο;) Συγκέντρωση τῶν «μαστόρων» στὸν τόπο ἐργασίας.

4. Τεχνίτες. Ποιὸς εἶναι ὁ τεχνίτης (μάστορας); Πόσοι ἄλλοι βοηθοῦν; Γίνεται καταμερισμὸς ἐργασίας; Πῶς ὀνομάζεται ὁ κάθε ἐργάτης; (χωματᾶς, κοπανιστής, κοπέλι). Πῶς γίνεται ἡ προετοιμασία τοῦ χώματος; (περιγραφή). Ὑπῆρχε εἰδικὸς τεχνίτης γιὰ κάθε εἶδος ἀγγείου; Πῶς τὸν ἔλεγαν; (τσουκαλᾶς, κανατᾶς, σταμνομάστορας, τσικαλομάστορας, κεραμιδᾶς κ.ἄ.). Μετὰ ἀπὸ πόσο χρόνο μαθητείας θεωροῦν κάποιον ἄξιο νὰ καθίση στὸν τροχό; νὰ γίνῃ τεχνίτης;

5. Πρώτη ὕλη. Τί χρησιμοποιοῦν ὡς πρώτη ὕλη; Ὑπάρχει εἰδικὸ χῶμα; Πῶς τὸ διακρίνουν; Ἀπὸ ποῦ τὸ παίρνουν; Μήπως πρέπει νὰ εἶναι ἀπὸ βαθύτερα στρώματα τῆς γῆς καὶ γιατί;

Τόπος ἀπ' ὅπου βγαίνει τὸ χῶμα (χωματερές, πηλωρύχι, χώματα κ.ἄ.). Διάφορα εἶδη τοῦ χώματος. Μήπως ἀναμειγνύουν μὲ τὸ χῶμα καὶ ἄλλες οὐσίες καὶ γιατί; Πῶς διαπιστώνει ὁ ἀγγειοπλάστης ὅτι τὸ χῶμα, ποῦ θὰ χρησιμοποιήσῃ, εἶναι κατάλληλο (περιγραφή δοκιμῆς). Παίρνουν ἀπὸ διάφορα σημεῖα τοῦ τσικαλαρειοῦ (νταμάρι) χῶμα; Τὸ ψήνουν στὸ καμίνι; Πῶς διαπιστώνουν ἂν τὸ χῶμα εἶναι πορῶδες; (μὲ τὴ γλῶσσα ἢ μὲ νερό;)

Καύσιμη ὕλη γιὰ τὸ ψήσιμο τῶν ἀγγείων (ξύλα, κάρβουνα).

Ἐπεξεργασία τοῦ χώματος (στέγνωμα, κοπάνισμα, πλύσιμο, σούρωμα).

Προετοιμασία τοῦ πηλοῦ (περιγραφή). Πῶς χρωματίζεται;

6. Ἐργαλεῖα ποῦ χρησιμοποιεῖ ὁ ἀγγειοπλάστης (τροχός, καλούπια κ.ἄ.):

α') Τροχός. Ὀνομασία κάθε τμήματος τοῦ τροχοῦ (κεφαλαρέ, ἀδράχι, διαζύλι, ἀμάδα κ.ἄ.).

β') Καμίνι. Ὀνομασία. Ποιὸς τὸ χτίζει; (ὑπάρχει εἰδικός;) Πῶς χτίζεται; Σχῆμα (στρογγυλό, τετράγωνο καὶ γιατί;). Μὲ τί ὕλικά χτίζεται; Ἀπὸ πόσα μέρη ἀποτελεῖται; Ποῦ τοποθετοῦνται τὰ ἀγγεῖα γιὰ τὸ ψήσιμο; Πῶς ρυθμίζεται τὸ φάρδος καὶ τὸ ὕψος τοῦ ἀγγείου; Ποῦ ζυμώνουν τὸν πηλό; Μὲ τί τὸν ἀνακατεύουν; Πῶς τοποθετοῦν τὰ ἀγγεῖα στὸ καμίνι γιὰ νὰ μὴ σπάσουν; Σὲ τί θερμοκρασία τὰ ψήνουν; Σὲ ποιο στάδιο τῆς κατασκευῆς τὰ διακοσμοῦν;

«Γέμισμα» τοῦ καμινιοῦ (καμινιασμα, φορτώνω τὸ καμίνι, πυργιάζω τὸ καμίνι). Ἐξαγωγή τῶν ψημένων (ξεφορτώνω, ξεκαμινιάζω κ.ἄ.). Πῶς γίνεται τὸ ἐσωτερικὸ βάψιμο;

7. Εἶδη ἀγγείων: α') Πιθάρια. Πῶς κατασκευάζονται; Πῶς διακοσμοῦνται; Τί χωρητικότητας ἔχουν; Σὲ τί χρησιμεύουν; Πῶς τὰ διαθέτουν στὴν ἀγορά; Πῶς τὰ μεταφέρουν;

β') Σταμνιά (περιγραφή). Πῶς κατασκευάζονται καὶ πῶς διακοσμοῦνται;

Σὲ τί χρησιμεύουν; Πῶς τὰ μεταφέρουν στὴν ἀγορά; Ἔχουν πάντοτε σταθερὸ μέγεθος; Χρησιμοποιοῦνται ὀρισμένα ὡς μέτρα χωρητικότητας;

γ') Τσουκάλια. Μήπως ψήνονται μὲ εἰδικὸ τρόπο; Σὲ τί χρησιμεύουν; (ἂν γιὰ τὸ μαγεύρεμα, μήπως τὰ καπνίζουν κατὰ τὸ ψήσιμο, γιὰ νὰ πάρουν μαῦρο χρῶμα;)

δ') Γλάστρες, κανάτια, θυμιατά, πιάτα, λεκάνες κ.ἄ.

8. Διακόσμηση. Πῶς γίνεται ἡ διακόσμηση; Μὲ χρῶμα; Πῶς τοποθετεῖται; (ἀλείφεται ἢ ἐπιφάνεια πρὶν ἢ μετὰ τὸ ψήσιμο;) Πῶς κατασκευάζονται τὰ διακοσμητικὰ θέματα (μὲ τὸ πλουμουδιστήρι;); Ποιὰ εἶναι τὰ διακοσμητικὰ θέματα; (πουλιά, δικέφαλοι ἀετοί, λουλούδια, ζῶα, γιρλάντες;) Πῶς ὀνομάζονται οἱ διακοσμήσεις (ξόμπλια;); καὶ ἀπὸ ποῦ τίς ἐμπνέονται; Μήπως ἡ διακόσμηση εἶναι πλαστικὴ καὶ πῶς ἐπιτυγχάνεται; Μήπως ὀρισμένα εἶδη δὲν διακοσμοῦνται καὶ γιατί; (γιὰ λόγους οἰκονομίας, χρόνου κ.ἄ.); Ποιὰ εἶναι τὰ δοχεῖα ποῦ δὲν διακοσμοῦνται; (τσουκάλια, πιθάρια;)

XXI. ΚΕΡΑΜΟΠΟΙΟΣ, ΚΕΡΑΜΙΚΗ

1. Κεραμοποιεῖο (κεραμιδαργεῖο, κεραμαργεῖο κ.ἄ.). Ἐπιλογή τοῦ τόπου γιὰ τὴν ἐγκατάσταση τοῦ ἐργαστηρίου. Ἄν «δὲν ἔχη κοντὰ κλαρί, δὲν μπορεῖ νὰ γίνη καμίνι» (ΚΛ, χφ. 1159Α, σ. 124, Κορώνη Πυλίας, 1938). Οἱ κεραμοποιοὶ εἶναι ντόπιοι ἢ ἔρχονται ἀπὸ ἀλλοῦ; Πότε ἀρχίζουν οἱ ἐργασίες τους; Π.χ. στὴν Κορώνη Πυλίας «οἱ καμινιάρεοι ἔκαναν τσοῦρμα πρὶν τῆς Λαμπρῆς καὶ τῆ Δευτέρα τῆς Λαμπρῆς θὰ κινουσαν νὰ φύγουνε. Ἄλλοι ἔβαναν καμίνια ἕνα γύρο, ἄλλοι πῆγαιναν μακριὰ στὴν Ἀμαλιάδα, στὸν Πύργο, ὅπου ἤξεραν πῶς θὰ πουλοῦσαν τὰ κεραμίδια τους. Μαζεύονταν τέσσεροι συντρόφοι κι ἕνας μάστορας πέντε καὶ δυὸ ἢ τρία παιδιὰ. Τὰ παιδιὰ ἦταν ἀπαραίτητα. Κάθε σύντροφος ἔπαιρνε μαζί του καὶ τὸ βασταγὸ του» (ΚΛ, χφ. 1159Α, σ. 124, ὅπ. π.).

Πότε σχολάζουν τὰ καμίνια; (τὸν Σεπτέμβρη). Πόσες καμινιές θὰ κάνουν κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ καλοκαιριοῦ;

2. Χτίσιμο τοῦ καμινιοῦ. Περιγραφή. Σχῆμα καὶ χωρητικότητα. Κατάλυμα γιὰ τὸ συνεργεῖο. Προστασία τῶν ἐργαζομένων ἀπὸ τὸν ἥλιο (κατασκευὴ πρόχειρου ὑποστέγου).

3. Προετοιμασία τῶν ὑλικῶν γιὰ τὴν κατασκευὴ τῶν κεραμιδιῶν. Διάλεγμα τοῦ κατάλληλου χώματος. «Οὔλα τὰ χώματα δὲν κάνουνε γιὰ κεραμίδια. Πρέπει νὰ εἶναι χῶμα καλὸ, ἀσπροπηλιὰ ἢ κοκκινόχωμα. Ἄμα βροῦν χωράφι κι ἔχη χῶμα καλὸ, συμφωνᾶνε μὲ τὸν νοικοκύρη καὶ τοῦ τὸ πλερώνουν μὲ τὴν

καμινιά. Κάθε καμινιά τήν πλερώνουν 50-60 δραχμές. Θα κουβαλήσουν τὸ χῶμα, 15-20 φορτώματα, καὶ θὰ τὸ ρίξουνε στὴ γούβα νὰ εἶναι ἀκόμα δυὸ ὥρες μέρα. Θα ρίξουνε καὶ τὸ νερὸ μέσα. Τὴν αὐγὴ μπονώρα ἀνακατεύουνε τὸ χῶμα ποὺ εἶναι μέσ' στὴ γούβα μὲ τις ἀξίνες, τὸ κάνουνε λάσπη καὶ τὸ βγάνουνε ἀπὸ τὴ γούβα» (ΚΛ, χφ. 1159Α, σ. 124, ὅπ. π.).

Στὴν Ἰθάκη «ἐβγάνανε χῶμα κατάλληλο, τὸ καθαρίζανε ἀπὸ τὴν πέτρα καὶ τὸ ἀπλώνανε νὰ λιαστῇ μιὰ μέρα. Ὑστερα τὸ ρίχνανε στὴ λάτζα (μιὰ γούρνα στρογγυλὴ κοντὰ στὴ θάλασσα), νὰ μουσκέψη. Τοῦ ρίχνανε θαλασσινὸ νερό, γιατί δὲν εἶχαν γλυκό. Ὅλη νύχτα μούσκευε τὸ χῶμα, νὰ γίνῃ πηλός. Τὸ πρωὶ ἐμπαίνανε ξυπόλυτοι στὴ λάτζα καὶ τὸ πατοῦσαν μιὰ ὥρα κοντὰ, κοντὰ νὰ χῶνεται ὡς τὸ στραγάλι. Ἐγινότανε ἓνα ξύγκι, ἀπὸ τὸ πολὺ πάτημα, ὁ πηλός» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 562, 1956).

Ἐξασφάλιση τῶν ξύλων γιὰ τὸ κάψιμο τοῦ καμινιοῦ.

4. Κάψιμο τῶν κεραμιδιῶν. Ὑπάρχει εἰδικὸς μάστορας; Στὴν Ἰθάκη π.χ. «οἱ μαστόροι ἐπλάθανε τὴ λάσπη. Εἶχανε ἓνα τυπάρι, ὅσο τὸ κεραμίδι κ' ὕστερα ἓνα καλούπι ξύλινο ἢ σιδερένιο στὴ φόρμα τοῦ κεραμιδιοῦ. Ἦτανε κοντὰ ἀλώνι μεγάλο κ' ἐκεῖ τ' ἀπλώνανε νὰ λιαστοῦνε» (ΚΛ, χφ. 2194, σ. 563, ὅπ. π.). Στὴ Μυτιλήνη «τσαπίζανι τὴ λάσπ', ὅπως ζυμών'ς τὸ ψωμί. Τὴν ἐπαιρνε ὁ μάστορας, τὴν πῆγαινε στὸ τζιάκι του καὶ τὴν ἔκοβε. Ἐκοβι κεραμίδια. Εἶχι κί δυὸ πιδιά κί τὰ κουβαλοῦσανι στὸν ἥλιο» (ΚΛ, χφ. 1446, σ. 39, 1940).

Πόσες μέρες πρέπει νὰ μείνουν στὸν ἥλιο τὰ κεραμίδια πρὶν νὰ ψηθοῦν στὸ καμίνι; (4-5 μέρες;) Κάψιμο τοῦ καμινιοῦ. Τοποθέτηση τῶν κεραμιδιῶν στὸ καμίνι (καμίνιασμα). «Σὰ στρώσουνε τὰ κεραμίδια μέσα στὸ καμίνι, θὰ τὸ κλείσουνε καλὰ καὶ θὰ τὸ χτίσουνε ἀπόξω νὰ μὴν ξεθυμάνῃ. Τὴ φωτιά τὴ βάνουν τὴ νύχτα καὶ τὴν καῖνε κι οὐλὴ τὴν ἄλλῃ μέρα. Τὴν ταΐζουνε μὲ κλαδί. Ἀφήνουνε καὶ περνάει μιὰ μέρα καὶ ξεχρίζουνε τὸ ἀνοιγμα γιὰ νὰ ξεθυμάνῃ μιὰ στάλα τὸ καμίνι» (ΚΛ, χφ. 1159Α, σ. 124, ὅπ. π.).

5. Ξεκαμίνιασμα. Ποῦ τοποθετοῦνται τὰ νεοψημένα κεραμίδια; (σὲ χῶρο στεγασμένο γιὰ τὴν προστασία τους ἀπὸ βροχὴ;).

Διάθεση τῶν κεραμιδιῶν στοὺς ἐμπόρους ἢ ἰδιῶτες.

6. Ὁργάνωση τοῦ συνεργείου τῶν κεραμοποιῶν (μάστορας, σύντροφοι, παιδιά). Ἱεραρχία. Μοίρασμα τῶν κερδῶν. Ὑπῆρχε συντεχνία;

7. Προϊόντα κεραμοποιίας: α') Κεραμίδια. Σὲ πόσους τύπους κατασκευάζονται; (βυζαντινὸ, γαλλικόν).

β') Ἀκροκέραμα καὶ ἄλλα διακοσμητικὰ ἀρχιτεκτονικὰ μέλη (γλάστρες, κεφαλοκόλωνα, κάγκελα κ.ἄ.) (εἰκ. 298). Κατασκευάζονται ἀπὸ εἰδικούς τεχνίτες; Καλούπια ποὺ χρησιμοποιοῦνται.

γ') Πήλινοι σωλῆνες (κιούγκια, διακλαδώσεις, σιφώνια κ.ἄ.) (εἰκ. 299). Τρόπος κατασκευῆς.

δ') Πλακάκια. Τρόπος κατασκευής. Πιθανή διακόσμηση και πώς επιτυγχάνεται.

ε') Τοῦβλα. Είναι συμπαγή ἢ κούφια; Σχῆμα και μέγεθος. Πώς επιτυγχάνεται ἡ ἀνθεκτικότητά τους;

XXII. ΚΑΛΑΘΟΠΛΕΚΤΙΚΗ

1. Γενικά. Πόσοι και ποιοί (ἄνδρες ἢ γυναῖκες) ἀσχολοῦνται με τὴν καλαθοπλεκτική; Είναι ἐπαγγελματίες καλαθάδες ἢ ἀσκοῦν παράλληλα και ἄλλα ἐπαγγέλματα (γεωργοί, βοσκοί κ.ἄ.); Συνθῆκες πού εὐνοοῦν τὴν ἀνάπτυξη τῆς καλαθοπλεκτικῆς (εὐκόλη ἐξεύρεση πρώτων ὑλῶν, παραγωγή πού ἀπαιτεῖ τὴ χρησιμοποίηση καλαθιῶν κ.ἄ.).

2. Ὑλικά: α') Καλάμια. Ἀπὸ πού τὰ προμηθεύονται; Πότε κόβονται και γιατί (τὸν Ἰανουάριο - Φεβρουάριο); Πού και πώς ἀποθηκεύονται τὰ καλάμια; (τοποθέτησή τους ὄρθια γιὰ νὰ μὴ σαπίζουν). Καθάρισμα τοῦ καλαμιοῦ προκειμένου νὰ χρησιμοποιηθῆ γιὰ τὸ πλέξιμο. Βρέξιμο τοῦ καλαμιοῦ γιὰ ν' ἀποκτήσει εὐλυγισία. Σχίσιμο τοῦ καλαμιοῦ.

β') Λυγαριά. Ὑπάρχει στὸν τόπο ἢ τὴν προμηθεύονται ἀπὸ ἄλλοῦ και ἀπὸ πού; Πότε κόβεται και γιατί; (τὸν χειμῶνα;) Ἀποθήκευση τῆς λυγαριᾶς γιὰ τὴν προστασία της ἀπὸ τὴ βροχὴ και τὸν ἥλιο. Βρέξιμο τῶν βεργῶν γιὰ νὰ μαλακώσουν. Τοποθέτησή τους σὲ νερὸ και «πέτρωμά» τους, ὥστε νὰ σκεπάζονται τελείως, σκέπασμά τους με βρεγμένο πανί γιὰ νὰ διατηροῦνται ὑγρές.

γ') Σχίζες κερασιᾶς, κουφοξυλιᾶς κ.ἄ. δένδρων. Ἀπὸ πού τις προμηθεύονται; Πότε κόβονται και πώς διατηροῦνται μαλακές και κατάλληλες γιὰ πλέξιμο;

δ') Βέργες μυρτιᾶς κ.ἄ. εὐλύγιστων δένδρων.

ε') Ποιὸ ὑλικὸ θεωρεῖται ἀνθεκτικώτερο; Συνδυασμὸς δύο ἢ περισσότερων εἰδῶν. Χρησιμοποίηση τῶν ὑλικῶν ἀνάλογα με τὸ εἶδος τοῦ καλαθιοῦ και τὴ χρήση του.

3. Ἐργαλεῖα: τὸ μαχαίρι (γιὰ τὸ σχίσιμο τοῦ καλαμιοῦ ἢ τῆς λυγαριᾶς κ.ἄ., γιὰ τὸ καθάρισμα τοῦ καλαμιοῦ), ὁ κόπανος (γιὰ τὸ μετὰ ἀπὸ τὸ βρέξιμο κτύπημα τῶν βεργῶν), τὸ σουβλί (γιὰ τὴ διαστολὴ τῶν ἀποστάσεων μεταξὺ δύο συνεχῶν ὑφαδιῶν), τὸ μέτρο (γιὰ τὴ μέτρηση τοῦ ὕψους τῶν καλαθιῶν), τὸ λάστιχο (γιὰ τὴν προστασία τῶν χεριῶν τοῦ καλαθιοῦ), ἡ τανάλια κ.ἄ.

4. Πλέξιμο. Ἐπιλογή τῶν βεργῶν πού θὰ χρησιμοποιηθοῦν γιὰ κάθε μέρος τοῦ καλαθιοῦ (πάτος, σῶμα, χεῖλη). Περιγραφή τοῦ πλεξίματος σὲ ὄλες του τις φάσεις (εἰκ. 300).

5. **Προϊόντα:** Καλάθια διαφόρων σχημάτων και μεγεθών. Όνομασία, σχήματα (κοφίνι, κόφα, κοφίνα, πολιτάρια κ.ά.) (εικ. 301). Άλλα είδη καλαθοπλεκτικής: πανέρια, μαλαθοῦνες, καδροθῆκες, χτενοθῆκες, τουπιὰ κ.ά.

6. **Χρησιμοποίηση τῶν καλαθιῶν** (συλλογή καρπῶν, τοποθέτηση ρούχων, μεταφορὰ προϊόντων, ψάρεμα, μελισσοκομική κλπ.).

7. **Διάθεση τῶν καλαθιῶν** ἀπὸ τοὺς ἴδιους τοὺς καλαθάδες ἢ ἀπὸ πλανόδιους τσιγγάνους.

8. **Διηγῆσεις** σχετικὲς μὲ τοὺς καλαθάδες, παροιμίες, τραγούδια κ.ά. Στὸ Ἄργος π.χ. «οἱ καλαθάδες διηγοῦνται ὅτι τὴν τέχνην τὴν βρῆκε ἕνας ἀρχαῖος σοφὸς ὅταν εἶχε ἐξορισθῆ ἐκεῖ, στίς ὥρες τῆς σχολῆς του» (Μαρούλα Εὐθυμίου-Χατζηλάκου, Ἡ καλαθοπλεκτικὴ τοῦ Ἄργους, Ἐθνογραφικά 2 (1979-80), σ. 57).

XXIII. ΣΑΡΩΘΡΟΠΟΙΟΣ, ΣΑΡΩΘΡΟΠΟΙΙΑ

1. Ὑπάρχει ἀνεπτυγμένη βιοτεχνία κατασκευῆς σαρώθρων (σκουπῶν); Εἶναι μεμονωμένοι σαρωθροποιοὶ ἢ ὀργανωμένες βιοτεχνίες; Ἀσχολοῦνται γυναῖκες καὶ ἄνδρες;

2. Ἐργαλεῖα τοῦ σαρωθροποιοῦ: φαλτσέτα (σβανάς, σουγιάς κ.ά.), βελόνες (διάφορα μεγέθη). Περιγραφή, φωτογραφίες καὶ σχεδιαγράμματα.

3. Ὑλικά πού χρησιμοποιοῦνται. Χόρτο (σάρωμα, σκούπα, ἀλιπίτσα, κ.ά.). Τρόπος καλλιέργειας. Θερτισμός του. Ξήρανσή του.

4. Κατασκευὴ τῆς σκούπας. Περιγραφή τῆς ἐργασίας τοῦ σαρωθροποιοῦ.

5. Εἶδη σαρώθρων: Σκουῦπες διαφόρων μεγεθῶν γιὰ οἰκιακὴ χρῆση. Εἰδικὲς σκουῦπες, πού προορίζονται γιὰ τὸ γάμο (σκούπα τῆς νύφης). Διακόσμησή τους.

Ἄλλα εἶδη πού κατασκευάζονται μὲ τὸ σάρωμα: Ψάθες, γιὰ τὸ πάτωμα, καπέλα κ.ά.

6. Διάθεση τῶν προϊόντων τῶν σαρωθροποιῶν (στὰ παζάρια, στίς πόλεις, στὰ χωριά πού δὲν διαθέτουν τέτοια βιοτεχνία κ.ά.).

7. Κατασκευὴ πρόχειρων σκουπῶν (φροκαλιές) ἀπὸ διάφορα φυτὰ (ρείκια κ.ά.) γιὰ τὸ σκούπισμα τῆς αὐλῆς, τῶν στάβλων κ.ά.

XXIV. ΨΑΘΟΠΛΕΚΤΙΚΗ

1. **Γενικά.** Ὑπάρχει ἀνεπτυγμένη παραγωγή ψάθινων εἰδῶν; Ποιοὶ ἀπασχολοῦνται μὲ τὴν ψαθοπλεκτική (μήπως ἀποκλειστικὰ μόνο γυναῖκες); Λόγοι ποὺ εὐνοοῦν τὴν ἀνάπτυξή της (ὑπαρξὴ λιμνῶν καὶ ἐλῶν, ὅπου φυτρῶνουν ἀφθονὰ τὰ ὑδροβία φυτὰ ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὸ πλέξιμο ψάθας). Π.χ. πρὶν ἀπὸ τὴν ἀποστράγγιση τῆς Κωπαίδας οἱ γυναῖκες τῆς περιοχῆς κέρδιζαν πολλὰ ἀπὸ τὴν ψαθοπλεκτική. Κέντρα ψαθοπλεκτικῆς ὑπάρχουν στὴν περιοχή Σερρῶν, Γιαννιτσῶν, στὴ λίμνη Ἁγ. Βασιλείου Θεσσαλονίκης, στὴ Θεσσαλία, Ἡπειρο, Αἰτωλοακαρνανία καὶ Πελοπόννησο.

2. **Ἐργαλεῖα** ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴν κοπή, τὸ καθάρισμα καὶ τὸ πλέξιμο τῆς ψάθας.

3. **Ὑλικά:** α') Ψάθα (διάφορα εἶδη ὑδροβίων φυτῶν: *σαμάτσιν, παπύρι, ρουγκουζιές, ραγιότι, βούρκα* κ.ἄ.). Πότε θερίζεται ἡ ψάθα; (συνήθως Ἰούλιο - Αὐγουστο). Εἶναι ἀπαραίτητο νὰ ἀπλωθῇ καὶ νὰ ξεραθῇ καὶ γιὰ πόσο χρόνο; Μήπως μὲ τὸ θερισμὸ καὶ τὴν προετοιμασία τῆς ψάθας ἀσχολοῦνται μόνο οἱ ἄνδρες;

β') Καλάμια. Πότε κόβονται καὶ σὲ τί χρησιμοποιοῦνται; (καλαμωτὲς γιὰ τὰ ἰχθυοτροφεῖα;)

4. **Προϊόντα:** α') ψάθες γιὰ στρώσιμο τῶν χωμάτινων δαπέδων τῶν σπιτιῶν, γιὰ τὴν χρησιμοποίησή τους ὡς κρεβατιῶν, β') ψάθες γιὰ σκέπασμα καλυβῶν, γ') καρέκλες, δ') καπέλα (σκιάδια) ποὺ χρησιμοποιοῦν οἱ γεωργοὶ κατὰ τὸ θερισμὸ, ε') ζεμπίλια γιὰ τὴν μεταφορὰ πραγμάτων καὶ πρόσφατα τσάντες γυναικεῖες, ς') καλαμωτὲς γιὰ τὰ ἰχθυοτροφεῖα κ.ἄ.

5. **Τρόπος πλεξίματος** κάθε εἶδους. Παράδειγμα: Στὴν Τῆνο «οἱ γυναῖκες ἀγοράζουν τὶς ψάθες σὲ διάφορα χρώματα καὶ ἀρχίζουν τὸ πλέξιμο ἀπ' τὴν κορυφή τοῦ καπέλου καὶ ἀπὸ τὸν πάτο τῆς τσάντας. Τὶς καρφώνουν τὴν μιὰ κοντὰ στὴν ἄλλη ἀφήνοντας τὶς ἀκρίες, ποὺ λέγονται «στημόνια» νὰ κρέμονται. Κατόπι παίρνουν ἄλλη ψάθα σὲ ἴδιο ἢ σὲ διαφορετικὸ χρῶμα καὶ τὴν πλέκουν μαζὶ μὲ τὰ στημόνια. Ὄταν τελειώσουν, βάζουν γύρω-γύρω ἓνα τέλειωμα πλεγμένο «κοτσίδα» καί, ἂν πρόκειται γιὰ τσάντες, προσθέτουν καὶ τὰ χερούλια» (Ἁλ. Φλωράκης, Τῆνος, 1971, σ. 149).

Διακόσμηση τῶν ψάθινων εἰδῶν.

6. **Τρόπος διαθέσεως** τῶν προϊόντων ψαθοπλεκτικῆς. Μεταφορὰ τους σὲ ἀστικά κέντρα, ἐμποροπανηγύρεις κ. ἄ. Π.χ. στὰ Γιάννενα γίνεται ἀγορὰ ψαθῶν τὴν περίοδο τῶν Χριστουγέννων. «Αἱ γυναῖκες τοῦ Περάματος, αἱ Περάτισσαι, καὶ τοῦ Νησιοῦ, αἱ Νησιώτισσαι, φέρνουν αἱ ἴδιαι μὲ τὶς βάρκες τὸ ἐμπόρευμά των καὶ τὸ πωλοῦν. Ἀπὸ τὰ χωριὰ τῶν Ἰωαννίνων κατεβαίνουν ἄνδρες καὶ

γυναίκες και αγοράζουν ψάθες για τὰ σπίτια τους, πού συνήθως ἔχουν χωμάτινο δάπεδο. Φέρνουν δικὰ τους προϊόντα, φουντούκια, καρύδια, μαλλιά, τυριά, μάλινα υφάσματα, καλαμπόκι, ξύλα, κάρβουνα και αγοράζουν ψάθα» (Κ. Φαλτάιτς, Ψαθοπλεκτική, 1927-28, σ. 5). Στὴν Τήνο «ἓνα εἶδος πού ἔχει πολλή πέραση στοὺς προσκυνητὲς εἶναι τὰ ψάθινα (καπέλα και τσάντες)» (Ἀλ. Φλωράκης, Τήνος, Ἀθήνα 1971, σ. 149).

7. **Σύγχρονη ψαθοπλεκτική βιοτεχνία.** Μέσα και τρόποι ἐργασίας. Ὑλικά πού χρησιμοποιοῦνται. Προμήθειά τους. Προϊόντα. Τρόπος διαθέσεώς τους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. ΦΑΛΤΑΪΤΣ, Ἡ ψαθοπλεκτική εἰς τὴν Ἑλλάδα, Ἐφημ. «Ἡ Βραδυνή», ἔτ. Ε (1927-28), ἀρ. 2227, σ. 5.
2. ΑΛ. ΦΛΩΡΑΚΗΣ, Τήνος, Ἀθήνα 1971, σ. 149.

XXV. ΣΧΟΙΝΟΠΛΟΚΟΣ

1. Σχοινοπλόκος (σχοινιάς, μουτάφης κ.ἄ.).

Ἐπάρχει εἰδικὸ ἐργαστήριον (σχοινατίκον, μουτάφικον) ἢ εἶναι οἰκιακὴ ἀπασχόλησις;

2. Ὑλικά : Γιδόμαλλο (τριχάρι, τραγόμαλλο), λινάρι (κανναβιά), βοῦρλα (βρουλιά, χόρτο (ζώνη), σίλος (νηματώδες χόρτο), σπάρτο, ἀθάνατος κ.ἄ.

3. Ἐργαλεῖα: στοιβαχτήρα (τιναχταροῦ). Σχῆμα και τρόπος λειτουργίας. Ἐξαρτήματά της: παλούκια (ξύλα, συνήθως τέσσερα, πάνω στὰ ὅποια στερεώνονται τὸ ἓνα ἀπὸ τὰ τέσσερα σχοινιά κατὰ τὸ πλέξιμον τοῦ σχοινοῦ), παρτσάς, (μικρὸ κομμάτι σχοινοῦ στὸ μέρος πού συναντιῶνται τὰ τέσσερα σχοινιά τῶν παλουκιῶν) στοιβαχτρούξυλο κ.ἄ.

Ἀνέμη (καρούλι, ροδάνι κ.ἄ.) γιὰ τὸ κλώσιμον τοῦ μαλλιῦ. Ἐξαρτήματα: λυτάρια (σχοινὶ τεσσάρων περίπου μέτρων πού χρησιμεύει γιὰ τὸ γύρισμα τῆς ἀνέμης), μύλια (κοχλίες πού πάνω τους στηρίζονται τὰ λυτάρια), μυλιόκαρφα κ.ἄ., μπούρδα (γιὰ τὸ τύλιγμα τοῦ μαλλιῦ), σάκκος (μιτζίκια, τσουβάλι, ταβερτσίκια), ὅπου τοποθετοῦν τὴν τρίχα (μαλλί) μετὰ τὸ στοίβαγμα, τόννος, καλούπι (μακαρὰς κ.ἄ.), κάτσουρας (μὲ στρόφιγγα και κρικέλλι, μὲ τὸ ὅποιο κρατοῦν τὴν τριχιά, ὅταν κλώθεται τεντωμένη (εἰκ. 302-303) κ.ἄ.

4. Τρόπος κατασκευῆς τῶν σχοινοῦν. Λεπτομερὴς περιγραφή. Π.χ. στὴν Κάρπαθο τὴν τριχιά κατασκευάζουν οἱ γυναῖκες... «Παίρομε τὸ τριχάρι τῶν κατσικῶν ὅσο χρειάζεται και τὸ τινάσσομε στὴ τιναχταροῦ ἢ και τὸ χεροχτε-

νίζομε. Ὑστερα ἀφοῦ τὸ κάμωμε τουλούπια, τὸ κλώθωμε στὸν ἀγραττᾶ. Ἡ μιὰ γυναίκα κάθεται καὶ κρατεῖ τὸν ἀγραττᾶ καὶ τὸν γυρίζει στὸ πόδι της καὶ ἡ ἄλλη πού ᾿χει τὰ τουλούπια τοῦ τριχαριοῦ, τὰ τραυᾶ μὲ τὰ χέρια καὶ πάει ἴσα πίσω μέσα σ' ἓνα μακρὸ δρόμο καὶ ἔτσι γίνεται μὲ τὸ γύρισμα ἓνας μακρὸς μακρὸς κλώνος, ὅπως κάνομε μὲ τὸ ἀγράττι τὰ μαλλιά. Ὅταν πιά φθάσῃ κάμποσο διάστημα ὁ κλώνος, τότε ἀρχίζει ἡ γυναίκα, πού βαστᾶ τὸν ἀγραττᾶ, νὰ τυλίσῃ τὸν κλώνο ἀπάνω του κι ἔτσι κάνει ἓνα κουβάρι... Ἀπὸ κάθε κουβάρι βγαίνει ἓνας κλώνος γιὰ τὴ τριχιά· καμμιά φορὰ ὅμως βάζουν καὶ δυὸ ἢ τρεῖς κλώνους μαζὶ — ὅταν εἶναι ψιλοὶ-καὶ κάνουν ἓνα χονδρύτερο στὸ κάθε κουβάρι. Ὅταν γίνουν οἱ κλώνοι, θὰ πᾶνε στὸν τόρνο, πού ἔχει 3-4 κατσούνια καὶ σὲ κάθε ἓνα δένουν ἀπὸ ἓνα κλώνο... Οἱ κλώνοι κρατιοῦνται στὰ χέρια ἀπὸ 1-2 ἀνθρώπους χωριστὰ καὶ κλώθονται καλὰ, ἔτσι πού τοὺς κρατοῦν τεντωμένους. Ὅταν πιά κλωσθοῦν, τότε θὰ ἐνωθοῦν οἱ 3-4 κλώνοι νὰ γίνουν ἓνας, ἡ τριχιά. Ἐχουν τότε τὸ καλούπι δηλ. ἓνα κομμάτι ξύλο μακρουλὸ μὲ 4 αὐλάκια, μέσα ἀπὸ τὰ ὁποῖα περνοῦν οἱ 3-4 κλώνοι... Ὅταν ἡ γυναίκα πού βαστᾶ τὸ καλούπι φθάσῃ εἰς τὸν τόρνον, ἡ τριχιά εἶναι τελειωμένη... Ὅταν πιά τελειώσῃ ἡ τριχιά, τὴν ξανακλώθουν εἰς τὸν τόρνον ξανάστροφα (γιὰ νὰ μαλακώσῃ καὶ νὰ γίνῃ ἴσια ὥστε νὰ δουλεύεται εὐκολα) (Μ. Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, Λαογρ. Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, 1934, σ. 287 - 288). Στούς Παξοὺς «στὸ μακαρὰ γίνονται τὰ σχοινιά (λυτάρια) ἀπὸ τὰ ζαμάγια (κάθε ζαμάχι ἀπὸ δυὸ κλωστές). Ἐνώνει τὶς προσκόλλησες ἀπάνω στὴν ἀνέμη μὲ τὰ πουριά (καρούλια ἀπὸ ξύλο) ἓνας μικρὸς τσιτσὲς πλάι στὰ πουριά σὲ σύρμα. Τὰ ζαμάγια θὰ μαζευτοῦνε κουβάρια κρεμασμένα. Κι ἐκεῖνα θὰ δουλετοῦνε στὸ ἀργαλειὸ» (ΚΛ, χφ. 2250, σ. 299, 1957).

5. Εἶδη σχοινιῶν: ἔμπολο (ὄμπολο) δύο-τρία ἢ περισσότερα νήματα, σκοινί, τέσσερα περίπου ἔμπολα μαζὶ, καζάρι (λιανοσκοῖνι), τζίβα (χοντρὸ σκοινί), τρικούλλινο (σκοινί μὲ τρία νήματα), γούμενα (τρία ἔμπολα), τριχιά, κανναβιά, σάουλλα (σκοινί ἀπὸ λινάρι), ζώνη (ἀπὸ χόρτο), βουρλιά (ἀπὸ βοῦρλο ἢ σίλο) κ.ἄ.

6. Χρησιμοποίηση τῶν σχοινιῶν. Νὰ ἀναφερθοῦν ἀναλυτικὰ οἱ περιπτώσεις πού χρησιμοποιοῦνται τὰ σχοινιά (γιὰ τὸ δέσιμο τῶν ζώων, στὰ σαμάρια, γιὰ τὴν ἀντληση νεροῦ ἀπὸ πηγάδι, γιὰ τὴν ὕφανση σακκιῶν, χαλιῶν κ.ἄ.). Ἀπὸ πότε χρησιμοποιοῦνται τὰ βιομηχανικὰ σχοινιά;

7. Ὑφανση τρίχινων ὕφασμάτων (πούλια) κλπ. Ἀργαλειός. Περιγραφή. Π.χ. στοὺς Παξοὺς «τ' ἀργαλειὸ γιὰ τὰ τσόλια εἶναι μόνο τελλάρο. Δύο ἀντιὰ συρταρωτά. Ἀνεβοκατεβαίνουν στὸ συρτάρι. Τὸ κάτω κυρίως ἀνεβοκατεβαίνει μὲ σφῆνες. Τὸ ἀπάνω μένει ἀκίνητο. Τὸ φάρδος γιὰ τὸ κάθε τσόλι (ἐλιόπανο, σφυρίδα) εἶναι κατὰ τὴν παραγγελία καὶ μετρίεται μὲ ζευγάρια ζαμάγια. Στὴ μέση εἶναι τὸ καλαμίτσι, γιὰ νὰ συγκρατήσῃ τὰ μιτάρια. Τὸ χτένι σιδερένιο

σάν πριόνι σὲ ξύλο περνάρι. Τὸ προυγγίδι νὰ κρατάη τὸ φάρδος στὸ ὕφασμα. Ὁ ζορμπαλὰς χάνεται ἀνάμεσα στὶς κλωστὲς (ζαμάχια), γιὰ νὰ τὰ χωρίζη καὶ ν' ἀλλάζη τὶς σταύρωσες. Τὸ σύνολο στὸν ἀργαλειὸ λέγεται στημόνι. Χαραλόβεργα στηρίζει τὸ στιμόνι. Ἡ στάθμη κατεβάζει τὴ σταύρωση πρὸς τὸ δουλεμένο μέρος» (ΚΛ, χφ. 2250, σ. 300, 1957).

Ὑφάδι πὸν χρησιμοποιεῖται: τρίχينو, βαμμένο ἢ ὄχι. Πιθανὲς διακοσμῆσεις. Διάσιμο. Μίτωμα, ὕφανση. Περιγραφή.

Προϊόντα: τσόλια, τσουβάλια, ἱγγλες γιὰ τὰ σαμάρια τῶν ζώων, τροβάδες (στραῖστα, δισάκκια), διάδρομοι γιὰ τὰ σπίτια κ.ἄ.

XXVI. ΣΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΣ, ΣΑΓΜΑΤΟΠΟΙΙΑ

1. Σαγματοποιὸς (σομαράς, σαμαράς). Ὑπάρχουν σαγματοποιοὶ ἐπαγγελματίες; Ἄν δὲν ὑπάρχουν, ἀπὸ ποῦ προμηθεύονται τὰ σάγματα οἱ κάτοικοι;

2. Ἐργαλεῖα σαγματοποιίας (καβαλέτο, καλούπι, κοπίδι, τρουπάνι, μηχανή, ξεγυριστάρι, σκιστό, δρέπανο, σμίλα, ἀρίδι, σγούρια, κάβουρας, ἀπογωνιαστής κ.ἄ.). Νὰ παρατεθοῦν σχετικὰ σχεδιαγράμματα καὶ φωτογραφίες. Χρήση κάθε ἐργαλείου.

3. Ὑλικά: ξύλα, ἄχυρα, χόρτο εἰδικό, δέρμα, καρφιὰ κ.ἄ.

Ξύλα πὸν προτιμοῦνται γιὰ τὴν ἐξασφάλιση τῆς ἀντοχῆς τοῦ σαμαριοῦ. Ἐπεξεργασία τῶν ὑλικῶν πρὶν ἀπὸ τὴν κατασκευή: βρέξιμο τοῦ δέρματος καὶ τοῦ ξύλου, ἐπιλογή τοῦ ἀχύρου, τοῦ χόρτου ἢ τοῦ ὕφασματος (κουφογιάννης, σαμάκι), σχεδίαση, λύγισμα τῶν σανιδιῶν πὸν θὰ χρησιμοποιηθοῦν ὡς πλευρὲς. Λεπτομερὲς περιγραφή τῆς πορείας τῆς ἐργασίας.

4. Σαμάρι (σομάρι, σουμάρι, σιαμέρ', παλάγκα). Διαφορὰ μεταξὺ σαμαριῶν πὸν προορίζονται γιὰ διαφορετικὰ ζῶα. α') Μέρη τοῦ σαμαριοῦ (βλ. εἰκ. 305-306):

1. Ἐμπρόσθιο (μπροστάρι, νῶμος, μπροστινάρι κ.ἄ.) (εἰκ. 308).

Σχῆμα καὶ διακόσμηση ἐνδεχομένως. Διακοσμητικὰ θέματα.

2. Ὁπίσθιο (πιστάρι, πιστογύρι) (εἰκ. 307). Σχῆμα καὶ διακόσμηση. Ἐχει μεταλλικὴ ἐπένδυση; Γιατί;

3. Πλευρὲς (παῖδες, σαμαροπαῖδες κ.ἄ.). Σχῆμα. Πῶς ἐξασφαλίζεται ἡ κύρτωσή τους;

4. Στρῶμα τοῦ σαμαριοῦ (στρατούρα, στρωσίδι, σαμαροσκούτι, στρωματιά) (εἰκ. 304). Τρόπος κατασκευῆς καὶ ὑλικά πὸν χρησιμοποιοῦνται.

5. Διάφορα ἐξαρτήματα τοῦ σαμαριοῦ (στανριά, σκαρβέλια, κάβουρας).

Διακόσμηση (ραβδώσεις, παραστάσεις κ.ά.). Λουριά που συγκρατούν το σαμάρι (μπροστελίνα, κουσκούνι, πισιλίνα, πισκά, ἴγγλα, ζώνη, μεσιά).

β') Τί στρώνουν πάνω στο σαμάρι ανάλογα με την κατάσταση; (κατά τη πομπική μετακίνηση της νύφης, του κουμπάρου κλπ.).

Τί στρώνουν κάτω από το σαμάρι για να προστατεύεται η ράχη του ζώου; (σαμαροσκούτι, σάγισμα, κετσές κ.ά.).

γ') Χρησιμοποίηση του σαμαριού για άλλους σκοπούς (π. χ. ως κούνια για μωρό).

δ') Προλήψεις και δεισιδαιμονίες σχετικές με το σαμάρι (π.χ. σε πολλά μέρη δεν αφήνουν το παιδί να καθίσει πάνω στο σαμάρι (που δεν είναι πάνω στο ζώο), για να μη βγάλει το ζώο σπυριά).

Παροιμίες, παροιμιώδεις εκφράσεις (π.χ. «γάιδαρος ξεσαμάρωτος»), παραδόσεις, παραμύθια, εὐτράπελες διηγήσεις, παιγνίδια, σκώμματα, αινίγματα, πειράγματα κ.ά. σχετικά με το σαμάρι.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οί συντεχνίες και τὰ ἐπαγγέλματα στην Ἔδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἔδεσσα 1974, σ. 116-120.

XXVII. ΠΕΤΑΛΩΤΗΣ (ΑΛΜΠΑΝΗΣ), ΠΕΤΑΛΩΤΙΚΗ

1. Γενικά. Είναι η πεταλωτική ανεξάρτητο ἐπάγγελμα ἢ ἀσκεῖται μαζί με ἄλλα; (π.χ. τοῦ σαμαρά, τοῦ σιδηρουργοῦ;) Μήπως δὲν εἶναι καθόλου ἐπάγγελμα καὶ ἀπλῶς καθένας φροντίζει νὰ πεταλῶνῃ τὰ ζῶα του; Ποιὸς κατασκεύαζε (ἢ κατασκευάζει) τὰ πέταλα καὶ τὰ καρφιὰ (παλαιότερα ὁ σιδεράς; σήμερα γίνεται προμήθειά τους ἀπὸ τὸ ἐμπόριο;)

2. Τρόπος μεταδόσεως τῆς τέχνης σὲ ἐπαγγελματίες καὶ μὴ πεταλωτές. Μεταδίδεται ἀπὸ πατέρα σὲ γιὸ ἢ μὲ ποιὸν ἄλλο τρόπο; Ὑπάρχουν ἐργαστήρια πεταλωτικῆς; Ἄν ναι, πῶς εἶναι ὀργανωμένα; Ὑπάρχουν σήμερα ἐξελιγμένα ἐργαστήρια;

3. Ἐργαλεῖα. Στὴν Ἔδεσσα ὁ πεταλωτὴς χρησιμοποιεῖ τὰ ἐξῆς ἐργαλεῖα: ψαλίδι ἢ πρέσσα (κόβει τὰ σίδηρα), ντανάλια (βγάζει ἢ κρατεῖ τὰ πεταλόκαρφα), σφυρί, σαντράτσι ἢ νυχοκόφτης (κόβει τὰ νύχια καὶ καθαρίζει τὶς ὀπλές), ἀμόνι, σφυρί, ζουμπὰς (ἀτσαλένιο καρφὶ πὺ ἀνοίγει τὶς τρύπες τῶν πετάλων), φουσούνα ἢ φουσερό, τσιμπίδες (πιάνει τὰ ζεστὰ σίδηρα καὶ τὰ κατεργάζεται), βαριὸ ἢ βαριά (σφυριά πὺ χτυπᾶ τὰ σίδηρα), κούτσουρο (ὄπου στηρίζεται τὸ πόδι τοῦ ζώου μετὰ τὸ πετάλωμα γιὰ νὰ τοῦ λιμάρουν τὰ νύχια μετὰ τὴν ράσπα) (Κ. Σταλίδης, 1974, σ. 70-71). Νὰ γίνῃ λεπτομερὴς περιγραφή κάθε ἐργαλείου

τῶν πεταλωτῶν τῆς περιοχῆς, ἀνεξάρτητα ἂν εἶναι ὅμοιο μὲ κάποιο ἀπὸ τὰ προηγούμενα ἢ ὄχι καὶ νὰ παρατεθοῦν φωτογραφίες ἢ καὶ σχεδιαγράμματα (εἰκ. 309).

4. Εἶδη πετάλων: ἐγχώρια, γιὰ τὰ ζῶα τῶν ὄρεινῶν περιοχῶν (ἄλογα, μουλάρια, γαϊδούρια, βόδια), γαλλικὰ (νεώτερα), μὲ τὰ ὁποῖα πεταλώνουν τὰ ζῶα τοῦ κάμπου. Ἀνάλογα εἶδη πεταλόκαρφων (ἐγχώρια, μὲ πλατὺ κεφάλι, γαλλικοῦ τύπου, μὲ φαρδὺ κεφάλι). Τί πέταλα χρησιμοποιοῦν εἰδικὰ γιὰ τὰ βόδια;

5. Πετάλωμα. Συνηθίζεται ἡ ἀλληλοβοήθεια κατὰ τὸ πετάλωμα; Π.χ. στὸ Μιστὶ τῆς Καππαδοκίας «γιὰ τὸ πετάλωμα τῶν ζώων βοηθοῦνταν μεταξὺ τους οἱ γείτονες, ἂν δὲν ὑπῆρχαν στὸ σπίτι δυὸ τρεῖς ἄντρες, ποὺ χρειάζονταν γι αὐτὴ τὴ δουλειά» (Θ. Κωστάκης, Τὸ Μιστὶ, 1974, σ. 461). Εἶδη πεταλώματος: θερμὸ (ζεσταίνεται στὴ φωτιά τὸ πέταλο), κρύο (μὲ κρύο τὸ πέταλο) (Ἔδεσσα). Νὰ γίνῃ ἀναλυτικὴ περιγραφή τῶν τρόπων καὶ τῶν μεθόδων πεταλώματος τῶν ζώων, ποὺ συνδέονται καὶ μὲ τὴν ἀποφυγὴ βίαιων ἀντιδράσεων τους ἀπὸ τὸν προκαλούμενο πόνο. Πόσες φορές τὸ χρόνο πεταλώνουν τὰ ζῶα, πότε καὶ γιατί; Π.χ. στὸ Μιστὶ «τὸ καλοκαίρι, πρὶν μεταφέρουν τὰ στάχυα ἀπὸ τὰ χωράφια στ' ἀλώνια», ἐπειδὴ «μὲ πεταλωμένα τὰ ζῶα κοβόταν εὐκολώτερα ἢ καλαμιὰ» (Θ. Κωστάκης, ὁ.π., σ. 462).

Ἀντισηπτικὰ καὶ ἄλλα φάρμακα γιὰ νὰ μὴ μολυνθῇ τὸ ζῶο. Σὲ περίπτωσι μολύνσεως, ποιοὶ τρόποι θεραπείας χρησιμοποιοῦνται;

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἔδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἔδεσσα 1974, σ. 69-71.

XXVIII. ΜΑΧΑΙΡΑΣ, ΜΑΧΑΙΡΟΠΟΙΪΑ

1. Γενικά. Ὑπάρχουν εἰδικοί μαχαιράδες (μπιτσακτσῆδες κ.ἄ.). Μήπως ἡ μαχαιροποιία εἶναι μέρος τῆς ἐργασίας τῶν χαλκιάδων, σιδεράδων κλπ.; Κέντρα μαχαιροποιίας (Μπιτσακτσίδικα Χανίων καὶ Ἡρακλείου, Σκόπελος, Σουβάλα Παρνασσίδας κ.ἄ.)

2. Ἐργαστήριο μαχαιρῶν (μαχαιράδικο, μπιτσακτσίδικο κ.ἄ.).

3. Εἶδη μαχαιριῶν καὶ ὀνομασίες τους (μπουνιάλο, τσιτρέτο, μπασαλῆς, κασαπομάχαιρο στὴν Κρήτη κ. ἄ.). Χρῆση καὶ περιγραφή τους.

4. Έργαλειά μαχαιροποιίας (παράθεση φωτογραφιών ή σχεδιαγραμμάτων).

5. Τεχνική κατασκευής του μαχαιριού και τῶν μερῶν του.

α') Λαβή (χέρι, μανίκα κ.ά.). Ὑλικὸ κατασκευῆς ἀνάλογα μὲ τὴ χρήση, τὴν ἐφευρετικότητά τοῦ κατασκευαστῆ, τὴν οἰκονομικὴ καὶ κοινωνικὴ κατάστασι τοῦ ἀγοραστῆ (φίλντισι γιὰ πλούσιους ἀγοραστῆς, κέρατο ζώου (βουβαλίσιο, τραγίσιο, ἐλαφίσιο, κριαρίσιο κ.ά.), κόκκαλα ἀπὸ βοδινὰ πόδια ἢ ἀλογίσια κ.ά.). Ποιὸ ὕλικὸ εἶναι προτιμότερο καὶ ποιὸ ἀποφεύγουν καὶ γιατί; Π.χ. τὸ καλύτερο κόκκαλο εἶναι τὸ μαῦρο βουβαλίσιο καὶ τὸ σκληρότερο καὶ πιὸ ἀνθεκτικὸ τοῦ τράγου, κι ὕστερα τοῦ ἐλαφιοῦ. Ὅμορφο καὶ γερὸ εἶναι ἀκόμα τὸ κριαρίσιο, μὲ προτίμησι στὸ «κεχιμπαρὶ μὲ νερά»... Ἀντίθετα ἀποφεύγουν τὰ ἀλογίσια, γιατί σαπίζουν ὕστερα ἀπὸ λίγο καιρὸ... ἐπίσης ὅταν διαλέγουν κέρατα, προτιμοῦν πάντα νὰ ἔναι ἀπὸ ζῶα ἀρσενικά, ποὺ εἶναι καθαρότερα καὶ κάνουν νερά, ἀπὸ ἐνὸς θηλυκοῦ. Ἐπεξεργασία τῆς πρώτης ὕλης καὶ κατασκευὴ τῆς λαβῆς. Π.χ. «κάθε κόκκαλο βγάζει κι ἓνα μαχαίρι-μανίκα. Κόβονται πρῶτα οἱ ἄκρες καὶ μετὰ βράζεται μὲ νερό, στάχτη καὶ ἀσβέστη 4-5 ὥρες, γιὰ νὰ φύγουν τὰ λάδια τοῦ καὶ ν' ἀποχτήσῃ ἄσπρο καθαρὸ χρῶμα. Πελεκιέται στὴ συνέχεια μὲ εἰδικὸ σκεπάρνι, δίδοντάς το τὸ σχῆμα ποὺ θέλουν, λιμάρεται καὶ τέλος λουστράρεται μὲ μιὰ μπάλα πάνινη βουτηγμένη σ' ἀσβεστόνερο» (Μαν. Παπαδογιάννης, Τὸ Κρητικὸ μαχαίρι, Ἀμάλθεια 10 (1979), σ. 120). Ἐπεξεργασία τοῦ κέρατου. «Ἀφοῦ κοπῆ καὶ καθαριστῆ στὰ γυριστά τοῦ σημεῖα «ξεγυρίζεται», κόβεται δηλαδὴ ἡ ἀπομέσα «ψιλὴ φλούδα», ζεσταίνεται σὲ φωτιὰ μέχρι νὰ γίνῃ «σὰν τὸ σῦκο μαλακό», τεντώνεται μὲ τσιμπίδες, πρεσσάρεται σὲ μιὰ μικρὴ μέγγενη καὶ ἴσιο πιά, εἶναι ἔτοιμο νὰ γίνῃ ἢ μιὰ πλευρὰ τῆς χειρολαβῆς. Ἐδῶ τὸ γυάλισμα γίνεται μ' ἓνα τζάμι γιὰ νὰ «μαγλανίσῃ», νὰ γίνῃ λεῖο, καὶ τὸ τελικὸ λουστρὸ μ' ἓνα πολτὸ ἀπὸ λάδι καὶ καρβουνόσκονη ἀφράτου ξύλου» (Μαν. Παπαδογιάννης, ἔπ. π., σ. 120-121).

β') Θήκη (φ'κάρι, φουκάρι). Ὑλικὸ καὶ τρόπος κατασκευῆς (ἀπὸ ἀγριελιά, ἀπὸ καστανιά, σφάκα-πικροδάφνη, ἀπὸ ἀσήμι κ.ά.). Πότε πρέπει νὰ κοπῆ τὸ ξύλο (σὲ λίγωση τοῦ φεγγαριοῦ); Ἐπεξεργασία τοῦ ξύλου γιὰ τὴν κατασκευὴ τῆς θήκης (σκίσιμο, ξήρανση, πλανιάρισμα, κοίλανση κ.ά.). Κάλυψη τοῦ ξύλου (μὲ δέρμα). Ποιὰ δέρματα προτιμοῦνται; (ἀπὸ μικρὰ ζῶα γιὰ νὰ εἶναι λεπτά, ἀπὸ χέλι κ.ά.). Ἐπεξεργασία, βαφή, διακόσμηση. Ἀσημένια θηκάρια. Εἰδικοὶ τεχνίτες (καλεμτζήδες) γιὰ τὴν κατασκευὴ τους. Τρόπος κατασκευῆς. Ἐργαλειά ποὺ χρησιμοποιοῦνται (χνάρια, καλούπια, καλέμια κ.ά.). Διακοσμητικὰ θέματα (φίδια, σταυρός, φυτὰ, γραμμῆς κ.ά.). Ἐπιπλέον διακόσμηση (ξόμπλια, ζέγια, κρόσσια, κρεμαστάρια, φλουράκια).

Χρυσὰ ἢ ἐπίχρυσα καὶ ἐπάργυρα (χρυσοκαπνισμένα, φλωροκαπνισμένα)

θηκάρια. Σχέση τους με την οικονομική και κοινωνική κατάσταση του κατόχου τους.

γ') Λεπίδα (λεμπίδα, κόψη, λάμα κ.ά.) του μαχαιριού. Μέταλλο από το οποίο κατασκευάζεται (παλαιότερα από άτσάλι, μονοκόμματη, αργότερα από ανοξείδωτο μέταλλο). Τρόπος κατασκευής. Έργαλεία (τροχός, σφυρί, άμύνη, καλέμια, κολλητήρι, καμίνι).

Είδη λεπίδων (με μια κόψη, σκαφιδωτή, με δυο κόψεις). Διακόσμηση. Τεχνική της διακοσμήσεως. Π.χ. στα Χανιά της Κρήτης «το γράψιμο πάνω στο άτσάλι γίνεται αρκετά έξυπνα. Η λεπίδα αλείφεται με κερί που πάνω του σχεδιάζουν ό,τι θέλουν με μια βελόνα από μνήμη πάντα. Έγστερα σκεπάζεται με άκουαφόρτε (νιτρικό όξύ) κι άλισαντήρι (νισαντήρι, χλωριούχο άμμώνιο) ή άλάτι. Το όξύ δέν έπιδρα στο κερί, παρά μόνο στο άτσάλι. Ξεπλένοντας το κερί, μένουν τα χαράγματα στη λάμα» (Μαν. Παπαδογιάννης, Το Κρητικό μαχαίρι, όπ. π., σ. 122-123).

Διακοσμητικά θέματα (λουλούδια, ζωα, ανθρώπινες μορφές κ.ά.). Χρονολογία, όνομα του τεχνίτη, τόπος κατασκευής πάνω στη λάμα του μαχαιριού. Δίστιχα-μαντινάδες που χαράζονται πάνω στη λάμα.

Δέσιμο της λάμας με τη λαβή (περμανέ, καμτζέ κ.ά.). Πώς στερεώνεται ή λάμα στη λαβή (με καρφιά, με δακτυλίδια μεταλλικά κ.ά.); Κάλυψη του δεσίματος για λόγους πρακτικούς ή αισθητικούς (τσεμπερλίκι) (βλ. εικ. 310).

6. Προλήψεις, δεισιδαιμονίες, μαγικές δοξασίες που έχουν σχέση με το μαχαίρι, ιδιαίτερα το μαυρομάνικο (μαγικός κύκλος χαραγμένος με μαυρομάνικο μαχαίρι, άπέραστος από τα δαιμονικά, μαυρομάνικο μαχαίρι φτειαγμένο τη Μεγαλοβδομάδα ή «τρείς Παρασκευές την ώρα που μπαίνουνε στον σπερνό», σαν φυλαχτό από ξωτικά, σε σεληνιαζόμενους, σε «δεσίματα», ξόρκια, γητειές και άλλες μαγικές πράξεις). Κατασκευή άσημένων μαχαιριών από είδικούς μπιτσακτοσήδες. Η λαϊκή ποίηση με θέμα το μαχαίρι είτε ως όπλο του παλληκαριού είτε ως μέσο έκδικήσεως κλπ.

7. Το μαχαίρι ως συμπλήρωμα της άνδρικής στολής. Πώς φοριέται και σε ποιές περιπτώσεις;

XXIX. ΑΚΟΝΙΣΤΗΣ, ΑΚΟΝΙΣΤΙΚΗ

1. Άκονιστής (τροχιτζής κ.ά.). Είναι ντόπιος ή πλανόδιος; Είναι συνήθως γύφτος;

2. Έργαλεία του άκονιστή. Περιγραφή με φωτογραφίες και σχεδιαγράμματα.

3. Τρόπος τῆς ἐργασίας (λεπτομερῶς). Τί συνήθως ἀκονίζει ὁ ἀκονιστής; (μαχαίρια, ψαλίδια ἢ τί ἄλλο;) Τρόπος πληρωμῆς του (σὲ χρῆμα, σὲ εἶδος;).
4. Ἀσκεῖται ἀκόμη τὸ ἐπάγγελμα τοῦ ἀκονιστῆ ἢ ἔχει ἐγκαταλειφθῆ; Στὴ δεύτερη περίπτωση ποῖος ἀκονίζει τὰ μαχαίρια καὶ τὰ ψαλίδια (ὁ σιδεράς);
5. Διάφοροι ἄλλοι τρόποι γιὰ τὸ ἀκόνισμα τῶν παραπάνω ἐργαλείων ἀπὸ τοὺς ἴδιους τοὺς χωρικοὺς (πάνω σὲ σκληρὴ πέτρα, σὲ κομμάτι ἀπὸ κεραμίδι, μὲ τὴ βοήθεια σιδερένιων ἀντικειμένων, μὲ λίμα;).

XXX. ΖΩΕΜΠΟΡΟΣ (ΤΣΑΜΠΑΣΗΣ)

1. Γενικά. Χωριὰ ὅπου παρουσιάζεται ἰδιαίτερη ἐπίδοση στὸ ἐπάγγελμα. Π.χ. τὸ Βουνέσι (σῆμ. Μορφοβούνη) τῆς Καρδίτσας, ἡ Δημητσάνα τῆς Ἀρκαδίας κ.ἄ.
2. Ἐποχικοὶ καὶ συστηματικοὶ ἐπαγγελματίες τσαμπάσηδες. Ὑπάρχουν μέχρι σήμερα ἢ ἔχουν ἐκσυγχρονισθῆ καὶ διακινουῦνται μὲ αὐτοκίνητα;
3. Εἶδη ζώων ποὺ ἐμπορεύονταν. Τσαμπάσηδες ποὺ ἀσχολοῦνταν ἰδιαίτερα ἢ καὶ ἀποκλειστικὰ μὲ τὸ ἐμπόριο ὀρισμένου εἶδους ζώων. Π.χ. οἱ ζωέμποροι τοῦ Αὐδημίου Ἀν. Θράκης ἐμπορεύονταν κυρίως χοίρους, ποὺ ἀγόραζαν ἀπὸ τὴ Βουλγαρία καὶ τοὺς ἔφερναν καὶ τοὺς πουλοῦσαν κατὰ τὰ Χριστούγεννα στὴν περιοχὴ τους.
4. Μέσα διακινήσεως τῶν τσαμπάσηδων στοὺς τόπους ἐμπορίου τῶν ζώων (παζάρια ἐβδομαδιαία καὶ ἐτήσια, χωριὰ μὲ κτηνοτροφία ἀνεπτυγμένη κ.ἄ.). Π.χ. εἶχαν ἓνα καλὸ ἄλογο δικό τους, χρησιμοποιοῦσαν ἀγωγιάτες. Ἰδιαίτερη ἀμφίεση τῶν τσαμπάσηδων. Διακόσμηση τῶν ἀλόγων.
5. Κοινωνικὴ θέση τῶν τσαμπάσηδων. Δεσμοὶ ποὺ συνῆπταν στὰ μέρη ποὺ συναλλάσσονταν καὶ ἐνδεχόμενη σκοπιμότητά τους (γιὰ τὴν εὐκολώτερη προμήθεια ζώων μὲ τὴ μεσολάβηση φίλων, κουμπάρων κλπ. ὡς μεσιτῶν πρὸς τοὺς πωλητὲς ἢ ἀγοραστὲς τῶν ζώων, γιὰ τὴν ἐξασφάλιση διαμονῆς, ὅταν διανυκτέρευαν κλπ.).
6. Ζωοπάζαρα ποὺ προτιμοῦσαν ἰδιαίτερα οἱ τσαμπάσηδες καὶ γιατί; Π.χ. οἱ Κεφαλλονῖτες προτιμοῦσαν τὰ παζάρια τῆς Δυτ. Ἑλλάδος (Θέρμου, Τριχωνίδας, Ναυπάκτου κλπ.), ὅπου εὔρισκαν καὶ ἀγόραζαν ἐκτὸς τῶν μικρῶν καὶ μεγάλα ζῶα. Ἐπιτυχία τῆς ἐμποροπανηγύρεως ἀπὸ τὴν παρουσία καὶ τίς καλὲς ἀγοραπωλησίες τῶν ζωεμπόρων.
7. Ἔθιμα τῶν ζωεμπόρων στὶς συναλλαγὲς κατὰ τὴ σύναψη μιᾶς συμφωνίας (ἔδιναν τὰ χέρια κ. ἄ.). Χρησιμοποίησι μεσιτῶν γιὰ τὴν πραγματοποίησι

τῶν ἀγοραπωλησιῶν. Ποιὸς πλήρωνε τὸν μεσίτη; (ὁ ζωέμπορος, ὁ ἀγοραστής, ὁ πωλητής;) Πληρωμὴ κατὰ τὸ ἥμισυ.

8. Διάλεγμα τῶν ζώων. Προσδιορισμὸς τῆς ἡλικίας (ἐξέταση τῶν δοντιῶν κ.ἄ.). Π.χ. στὴν Αἰτωλία «οἱ τσιασίτηδες (μεσίτες) ξέρουν καὶ μὲ μαντολοῦ-δια νὰ ἀνακαλύψουν τὴν πραγματικὴ ἡλικία τοῦ ζώου. Χύνουν λίγο νερὸ σὲ ποτήρι μέσα. Βγάζουν μιὰ τρίχα ἀπὸ τὴν οὐρὰ τοῦ ζώου· στὴ μιὰ ἄκρη τῆς κρεμοῦν τὸ χρυσὸ δαχτυλίδι ποὺ φοροῦν. Ἔτσι κρεμασμένο τὸ δαχτυλίδι τὸ μπάζουν στὸ ἄδειο τοῦ ποτηριοῦ κρατώντας τὴν τρίχα ἀπὸ τὴν ἄλλη ἄκρη τῆς. Τὸ χέρι ποὺ κρατεῖ τὴν ἄκρη τῆς τρίχας μένει ἀκίνητο, κι ὅμως σιγὰ-σιγὰ ἀρχίζει τὸ δαχτυλίδι νὰ κινῆται πέρα καὶ δῶθε σὰν τὸ «ἐκκρεμές» στὸ ὥρολόγι. Οἱ βόλτες, ὅσο πάει, καὶ γίνονται συχνότερες καὶ πιὸ μεγάλες. Τὸ δαχτυλίδι τέλος χτυπάει καὶ στὰ χεῖλια τοῦ ποτηριοῦ, ἓνα, δύο, τρία, τέσσερα... Μετράει ὁ τσιασίτης τὰ χτυπήματα ποὺ θὰ κάμῃ τὸ δαχτυλίδι· ὅσα εἶναι, τόσα θὰ εἶναι καὶ τὰ χρόνια τοῦ ζώου ποὺ πουλιέται» (Δημ. Λουκόπουλος, Γεωργικὰ τῆς Ρούμελης, 1938, σ. 107-108). Προσπάθεια ἐξαπατήσεως τῶν ἀγοραστῶν μὲ διάφορους τρόπους (τρόχισμα τῶν δοντιῶν τῶν ζώων, χρησιμοποίησις διαφόρων οὐσιῶν γιὰ νὰ φαίνωνται ζωηρὰ κ.ἄ.).

Μεταφορὰ πολλῶν ζώων, ποὺ ἀγόραζαν ἀπὸ ἓνα παζάρι οἱ ζωέμποροι. Χρησιμοποίησις ὑπαλλήλων. Σημάδεμα μὲ εἰδικὴ σφραγίδα ἢ ἄλλο τρόπο τῶν ζώων ποὺ ἀγόραζαν.

9. Ἀνταλλαγὴς ζώων (τράμπες) καὶ σχετικὴ διαδικασίᾳ. Μήπως τίς ἀνταλλαγὴς ἔκαναν γύφτοι ζωέμποροι; Ποιὰ εἶδη ζώων προτιμοῦσαν οἱ γύφτοι στὶς συναλλαγὰς τους; (τὰ φορτηγὰ ζῶα;) Ἔθιμα κατὰ τίς συναλλαγὰς μὲ γύφτους ζωεμπόρους (ἀπανωτίμι, συνήθεια νὰ κερδίζουν πάντα, ἔστω καὶ ἀσήμαντο ποσό, κατὰ τὴν ἀνταλλαγὴ ζώου, κ.ἄ.).

10. Πλανόδιοι ζωέμποροι. Ζωέμποροι ποὺ συνεργάζονταν μὲ κρεοπῶλες. Ἐξέλιξις τοῦ ἐπαγγέλματος τῶν ζωεμπόρων σὲ κρεοπῶλες.

11. Ἀνέκδοτα, ἱστορίες, παροιμίαι κ. ἄ. σχετικά μὲ τοὺς τσαμπάσηδες.

XXXI. ΣΦΑΓΕΑΣ

1. Σφαγεῖο (χασαπειό, χασάπικο, σφααρέα, σφαζιά, μακελλεῖο κ.ἄ.). Θέσις τοῦ μέσα στὸν οἰκισμὸ. Εἰδικὲς ἐγκαταστάσεις (χώρος γιὰ τὸ σφάζιμο, βρύση γιὰ τὸ πλύσιμο τοῦ σφαχτοῦ καὶ τοῦ χώρου, χώρος γιὰ τὸ κρέμασμα τῶν σφαχτῶν, γιὰ τὴ συντήρησή τους κ.ἄ.).

2. Σφαγέας (χασάπης, μακελλάρης). Ἐπῆρχε παλαιότερα στὸ χωριὸ ἢ ὁ καθένας ἐξυπηρετοῦνταν σφάζοντας τὰ δικά του ζῶα; Ἀπὸ πότε ὑπάρχει

χασάπικο; "Όσων δὲν ἐγνώριζαν νὰ σφάζουν, ποιοὶ ἔσφαζαν τὰ ζῶα; (γνωστοὶ καὶ φίλοι;) Πῶς τοὺς πλήρωναν; "Αν δὲν τοὺς πλήρωναν, μήπως τοὺς προσέφεραν τὸ δέριμα τοῦ ζώου;

3. Ἐργαλεῖα τοῦ χασάπη: Μαχαίρια διάφορα. Ὀνομασίες (σιατήρα, κορτελίνα). Ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονται; Τσιγκέλια γιὰ τὸ κρέμασμα τῶν κρεάτων. Κρεατοκόπι, τάκος (κορμὸς δένδρου, μάρμαρο κ.ἄ. γιὰ τὸ κόψιμο τοῦ κρέατος), κρεμάλα (ξύλο ποὺ στηρίζεται σὲ δύο κάθετα ξύλα, γιὰ νὰ κρεμοῦν τὰ σφαχτά), κάσα (κιβώτια ὅπου τοποθετοῦν τὰ ποδοκέφαλα τῶν σφαγμένων ζώων), φουσκωτήρια (καλαμένιος σωλήνας γιὰ τὸ φούσκωμα τῶν ζώων κατὰ τὸ γδάρισμα) κ.ἄ.

4. Τρόποι θανατώσεως τῶν ζώων. Γδάρισμα. Διαμελισμός. Διάθεσή τους στοὺς πελάτες.

5. Ἀπὸ ποῦ προμηθεύονται τὰ ζῶα; Τρόποι γιὰ τὴν γρήγορη πάχυνσή τους προκειμένου νὰ σφαχτοῦν.

XXXII. ΧΡΥΣΟΧΟΟΣ, ΑΣΗΜΟΥΡΓΟΣ-ΧΡΥΣΟΧΟ·Γ·Α, ΑΣΗΜΟΥΡΓΙΑ

1. Χρυσοχόος, ἀσημουργός (χρυσικός, χρυσοφός, κουγιουμτζής, ἀσημιτζής, συρμακέσης, βαρακτσής κ.ἄ.). Εἶναι ντόπιοι οἱ τεχνίτες ἢ κατάγονται ἀπὸ ἄλλες περιοχὲς καὶ ποιές; Παλαιότερα ἦταν ἐγκατεστημένοι μόνιμα ἢ ἦταν πλανόδιοι; Π.χ. «οἱ Στεμνιτσιῶτες χρυσικοὶ γύριζαν ἀπὸ χωριὸ σὲ χωριὸ τῆς Πελοποννήσου δουλεύοντας τὰ ἀσημένια δαχτυλίδια πάνω στὸ σαμάρι τοῦ γαϊδουριοῦ τους, ἐνῶ τὸ ζῶο πήγαινε... Οἱ χρυσικοὶ τῶν Πάδων τῆς Κόνιτσας καὶ τῆς Μακεδονικῆς Νέβεςκας ἐγύριζαν μὲ τὸ τσουβάλι ὅμοια μὲ τοὺς γανωτῆδες καὶ ἔστηναν τὸ πρόχειρο ἐργαστήρι τους καὶ στὸ μικρότερο χωριὸ» (Κ. Φαλτάιτς, Οἱ πλανόδιοι τεχνίτες στὴν Ἑλλάδα, Ἑλληνικὰ Γράμματα 3 (1928), σ. 10).

Ἀπὸ πότε ἔπαψαν νὰ περιοδεύουν οἱ πλανόδιοι χρυσικοὶ καὶ ἀσημιτζῆδες; Ἀπὸ πότε καὶ ποῦ ἐγκαταστάθηκαν μόνιμα; (μήπως σὲ μεγάλα ἀστικά κέντρα;) Π.χ. οἱ Καλαρρυτινοὶ «ἔχουν μεγάλα καταστήματα ὄχι μονάχα στὰ ἑλληνικὰ κέντρα ἀλλὰ καὶ στὴν Εὐρώπη. Τὸ μεγαλύτερο χρυσοχοεῖο τῆς Ρώμης, τὸ χρυσοχοεῖο Βούλγαρη, ἀνήκει σὲ Καλαρρυτιῶτες ἀπογόνους τῶν πλανόδιων χρυσικῶν...» (Κ. Φαλτάιτς, ὅπ. π.).

2. Ἐργαστήρι χρυσοχόου. Ποῦ βρίσκεται; Ἐργαλεῖα καὶ σκεύη (περιγραφή, σχεδιαγράμματα): χωνὶ (μεσιακό, μικρό, ὀκάρικο κλπ.), καμίνι, ἀμόνι, σφυρί, γυφτοτσιμίπιδο, μασιά, μέγγενη (μεγάλη, μικρὴ) μυτοκάπι (γιὰ ν' ἀνοίγουν τὶς τρύπες), δράπανος (γιὰ ν' ἀνοίγουν ἐπίσης τρύπες), παντέφκια (καλούπια), τάσι, ἀσκή (φουσερὸ γιὰ τὸ ἀνοιγμα τοῦ καμινιοῦ), μασκαράς, ἀκόνι,

σύρμα (σιδερένιο, μπρούτζινο, άρζάν), καλάμι, σπιτσούνι, πατσακωτήρι, σούλα, ρινί (έγγλέζικο, μισοστρόγγυλο), άγγουρας, τσιοκάνι (μικρό, ζέχι, μίλο).

3. **Πρώτη ύλη.** α') Από ποῦ προμηθεύονται τὸ χρυσάφι καὶ τὸ ἀσήμι (μάλαμα) καὶ σὲ ποιά μορφή (σὲ ράβδους, σὲ φύλλα, ρινίσματα); β') Ἐπεξεργασία του, προκειμένου νὰ χρησιμοποιηθῆ γιὰ τὴν κατασκευὴ χρυσῶν ἀντικειμένων. Προσμίξεις μὲ ἄλλα μέταλλα, γιὰ νὰ γίνῃ ἀνθεκτικώτερο τὸ κράμα ἢ φθινότερο. Ἄλλες οὐσίες ποῦ χρησιμοποιοῦνται ἀπαραίτητα (ἀσημονέρι, βιτριόλι, νισιαντίρι, ποντικοφάρμακο κ.ἄ.). Μέταλλα ποῦ τοῦ εἶναι ἀπαραίτητα: ἀσήμι, μολύβι, μπρούτζος, καλάι, σίδηρο. Πολύτιμα πετράδια (ματοστάτης, ἀστροπελέκι (λυδία λίθος), ἀστροπέτρα, μαργαριτάρι κ.ἄ.).

γ') Τρόποι γιὰ τὴ διαπίστωση τῆς γνησιότητος τοῦ χρυσοῦ (ἀγιάρι). Μέτρηση μὲ εἰδικὸ ὄργανο, τὸ βαθμολόγο, δοκιμασία μὲ τὴ λυδία λίθο (μελέγγι, δικίμιν κ.ἄ.).

δ') Ζυγαριὰ γιὰ τὰ πολύτιμα μέταλλα καὶ τοὺς λίθους (βεζινές). Μέτρο: τὸ καράτι, κεράτι (1/16 τοῦ δραμιοῦ). Παλαιότερα χρησιμοποιοῦνταν ὁ κόκκος τοῦ ξυλοκέρατου καθὼς καὶ τοῦ σιταριοῦ σὰν μονάδα γιὰ τὴ μέτρηση τῶν πολύτιμων μετάλλων; Τὸ μαργαριτάρι ἐξ ἄλλου μετρίεται μὲ τὸ μιοκάλι (=1 1/2 δράμι).

4. Ἔργασία τοῦ χρυσοῦ καὶ ἀσημιτζῆ ἀπὸ τὴν παραλαβὴ τοῦ μετάλλου μέχρι τὴν κατασκευὴ τοῦ ἀντικειμένου (λεπτομερῆς περιγραφή).

5. Ἔργα χρυσοχοίας καὶ ἀσημουργίας: α') κοσμήματα: τσινάδες, γκρέπια, ζάβες, χαρμπιά, ντουγάδες (χαϊμαλιά), κεμέρια, ζῶνες, κουμπιά, σταυροί, δαχτυλίδια, σκουλαρίκια, φουσεκλίκια, τσαρουχοθηλιές, καρφίτσες, ταμπάκια, θηλυκωτάρια, γιορντάνια διάφορα κ.ἄ.

β') ἀντικείμενα οἰκιακῆς χρήσεως: χουλιάρια, τάσια, ποτήρια, μαχαίρια, πλαίσια φωτογραφιῶν κ.ἄ.

γ') ἐκκλησιαστικὰ εἶδη καὶ σκευή: πολυέλαιοι, μανουάλια, λειψανοθηῆκες, σκευοφυλάκια, ἄγιο ποτήριο, λαβίδες κ.ἄ.

δ') ἐπιχρυσωμένες ἢ ἐπάργυρες εἰκόνες ἁγίων.

6. Διάθεση τῶν ἔργων τῶν χρυσοῦ καὶ τῶν ἀσημιτζῆδων. Τὰ πουλοῦσαν οἱ ἴδιοι στὰ χωριά, μὲ τὴν εὐκαιρία ἐμποροπανηγύρεως, στὰ ἐργαστήριά τους; Ἦταν δικῆς τους ἐμπνεύσεως ἢ δέχονταν εἰδικὲς παραγγελίες;

7. Διακοσμητικὰ θέματα.

8. Συνθηματικὴ γλώσσα τῶν χρυσοῦ κλπ. (π.χ. τὰ Μεσσιτισιώτικα τῆς Στεμνίτοας).

9. Συντεχνίες, ὀργάνωση σὲ παρέες, ἱεραρχία κ.ἄ. τῶν χρυσοῦ.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. ΦΑΛΤΑΪΤΣ, Ἡ ἀργυροχοΐα ἐν Ἑλλάδι, Ὁδηγὸς τῆς Προόδου, τευχ. 4 (1927), σ. 3.
2. Ο ΙΔΙΟΣ, Οἱ πλανόδιοι τεχνῖτες στὴν Ἑλλάδα, Ἑλληνικά Γράμματα 3 (1928), σ. 10-13.
3. Γ. ΑΝΔΡΙΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Στεμνίτσα, Ἀθήναι 1937, σ. 186-187.
4. Κ. ΜΑΚΡΗΣ, Μεταλλοτεχνία (Νεοελληνικὴ χειροτεχνία, 1969), σ. 220-239.
5. Π. ΖΩΡΑ, Ἀργυροχοΐα (Νεοελληνικὴ χειροτεχνία, 1969), σ. 240-275.
6. Ν. ΣΥΝΑΔΙΝΟΣ, Οἱ τεχνῖτες τῆς Στεμνίτσας, Ἀθήνα 1979.

XXXIII. ΝΕΡΟΤΡΙΒΗ

1. Θέση τῆς νεροτριβῆς (σὲ ρέματα, κοντὰ σὲ πηγές;). Σχέση τῆς μὲ τοὺς νερόμυλους (ἀποτελεῖ συμπλήρωμα τοῦ νερόμυλου;). Στὴν περίπτωση ποὺ συνυπῆρχε μὲ τὸ νερόμυλο τίνος ἡ λειτουργία κράτησε περισσότερο; (συνήθως οἱ νεροτριβὲς ἐξακολούθησαν νὰ λειτουργοῦν καὶ μετὰ τὸ σταμάτημα τῶν μύλων). Τοπωνύμια σχετικὰ (Μαντάνια, Ντριστέλα κ.ἄ.).

2. Εἶδη νεροτριβῶν: α') Ντριστέλα (γούρα, νεροτρουβιά) καὶ μέρη ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἀποτελεῖται (κάναλη, καρούτα), περιγραφή (εἰχ. 311, 312).

Τρόπος στηρίξεως καὶ λειτουργίας τῆς κάναλης. (Ἀπὸ αὐτὴ περνᾷ τὸ νερὸ ποὺ πέφτει μὲ δύναμη μέσα στὸν κάδο καὶ ἀναταράζει καὶ ἀναποδογυρίζει τὰ ροῦχα γιὰ ἀρκετὲς ὥρες).

Κάδος (γούρα, λίμνα κ.ἄ.). Ἀπὸ τί ὕλικὸ ἀποτελεῖται; (ἀπὸ σανίδια, ἀπὸτσιμέντο κ.ἄ.). Περιγραφή.

Λύλακι, γιὰ τὴ διοχέτευση τοῦ νεροῦ. Τὸ νερὸ αὐτὸ προορίζεται γιὰ πότισμα ἢ γιὰ τὴν κίνηση μαντανιοῦ ἢ ἄλλου μύλου;

Κατεργασία τῶν ρούχων στὴ ντριστέλα. Περιγραφή. «Τὸ νερὸ πέφτοντας ἀπὸ τὴν κάναλη μὲ μεγάλη δύναμη, ξανοίγει τὰ νήματα, τὰ πῆζει καὶ τὰ χοντραίνει μαζεύοντας τὰ μάλλινα ὑφάσματα» (ΚΛ, χφ. 3023, σ. 78, Μεγ. Περιστερί. Ἰωαννίνων, 1965). Βγάλσιμο τῶν ρούχων ἀπὸ τὴν ντριστέλα. Ποιὸς τὰ βγάζει; (ὁ ντριστιλιάρης-μυλωνάς, οἱ γυναῖκες;) Ἀπλωμα καὶ στέγνωμα.

Ποιὰ ὑφάσματα πηγαίνουν στὴ ντριστέλα; (τὶς βελέντζες, τὶς κάπες, τὰ σαμαροσκούτια, κιλίμια κ.ἄ.). Χρόνος παραμονῆς τῶν ὑφασμάτων στὴ ντριστέλα (ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν ποιότητα τοῦ μαλλιῦ, τοῦ γνεσίματος, τῆς ὑφάνσεως;). Π.χ. «Ἡ καλοφτιαγμένη βελέντζα μὲ ρουπόκι (μαλλὶ ἀπὸ ἀρνιά) καὶ μὲ νῆμα ὀμπλὸ γίνεται πιὸ γρήγορα. Συνήθως ἡ κατεργασία τῆς βελέντζας βαστάει ἀπὸ 18-48 ὥρες. Οἱ κάπες ἀπὸ 8-12 ὥρες, γιὰτὶ τὸ τράιο (γίδινο) μαλλὶ ἀπολάει πιὸ γρήγορα» (ΚΛ, χφ. 3023, σ. 78, ὅπ. π.). «Τὰ καπερόνια γιὰ νὰ γίνουν μαλακὰ καὶ ἀφράτα μένουν ἓνα 24ωρο στὴ νεροτριβῆ. Οἱ παντίνες τέσσερα 24ωρα» (Παν. Ἀσημακόπουλος, Τὸ χωριὸ Σκληροῦ, Ἀθήναι 1976, σ. 157).

Ποσότητα ύφαντων που τοποθετείται για κατεργασία. Π.χ. «μέσα στη ντιστέλα πρέπει να μπή ώρισμένη ποσότητα ύφαντου. "Αν μπή μεγάλη ποσότητα, δεν μπορεί το νερό να τή γυρίση. 'Εάν μπή μικρή ποσότητα, τὰ στριφογυρίζει με ταχύτητα και μαδάει τήν τρίχα τους» (ΚΛ, χφ. 2750, σ. 139, Αιτωλοακαρνανία, 1963).

β') Μαντάνι (ντουλάπ', νιρουτριβειό, μπατάνι κ.ά.) (είχ. 313). Ποῦ βρίσκεται; (μέσα στο μύλο, κοντά στη ντριστέλα, ανεξάρτητο;)

1. Μέρη που το άπαρτίζουν: 'Αγωγός του νερού (καρούτα, κανάλη κ.ά.). 'Υψος και διάμετρος. 'Υλικό από το οποίο αποτελείται (άπό ξύλο, από τσιμέντο).

Φτερωτή (σβούρα κ.ά.). Περιγραφή της. Ποῦ στηρίζεται;

'Αξονας (άδράχτι). 'Από τί ξύλο αποτελείται; 'Εξαρτήματά του (κοπάνια, μασάδες κ.ά.). Ποῦ στηρίζεται;

'Αργαλειός (ξύλινο πλαίσιο κάτω από το οποίο περνά ο άξονας. 'Εξαρτήματά του (κρεββατόξυλα, κρεμαστάρι, όρθοστάτες κ.ά.).

Σκάφη (σκαφίδα, γούρα κ.ά.). 'Από τί αποτελείται;

2. Λειτουργία του μαντανιού. «Το νερό πέφτοντας από τήν καρούτα με όρμη στις κουτάλες τής φτερωτής κινεί περιστροφικά τόν άξονα, κάθε πόδι του όποιου χτυπά δυνατά και άνασηκώνει ψηλά τόν κόπανο που πέφτει με δύναμη και χτυπά το ύφασμα. "Ετσι το σκουτί σφίγγει, σκληραίνει, γίνεται στέρεο, άποκτά γυαλάδα και άρωμα» (Χφα έτους 'Ελληνικής Παραδόσεως, 1979, Χατζηπέτριο Τρικάλων, σ. 20).

Ποιά ύφάσματα κατεργάζονται στο μαντάνι; (σαγιάκια, δίμιτα και γενικά του άργαλειού που προορίζονταν για ένδυμασία).

Χρόνος που άπαιτείται για κάθε είδος ύφασματος. Π.χ. «το σαγιάκι χτυπιέται άνάλογα με τή σκληράδα και τήν ποιότητα που έχει το μαλλί του. Τα έμπορικά χτυπιούνται περίπου 3 ώρες, ένω τα χωριάτικα, που είναι πολύ σκληρά, είναι δυνατόν να χτυπιούνται και πάνω από 24 ώρες. Το σαμαροσκούτι χτυπιέται περίπου 2 ώρες» (Κων. Σταλίδης, Οί συντεχνίες και τα έπαγγέλματα στην "Εδεσσα τήν περίοδο τής Τουρκοκρατίας, "Εδεσσα 1974, σ. 113).

3. Προετοιμασία των ύφασμάτων για το μαντάνι. Πλύσιμο: Π.χ. στο Μεγ. Περιστέρι 'Ιωαννίνων «προτού βάλλουν [τά ρούχα] στο μαντάνι, τὰ ρίχνουν μιά-δυό ώρες στη νεροτρουβιά και έπειτα τὰ βάζουν στο σκαφίδι για τήν κατεργασία τους. Μένουν στο μαντάνι άνάλογα με τήν ποιότητα και το είδος του ρούχου, περίπου από 5-12 ώρες. Περισσότερο έμεναν τὰ σφιχτοδουλευμένα καλτσερά και το σαγιάκι, από το οποίο έφκιαναν τὰ νυφιάτικα σιγκούνια» (ΚΛ, χφ. 3023, σ. 80-81, 1965).

4. Βγάλσιμο του ύφασματος από το μαντάνι. Τύλιγμά του για να ίσιώσει. «Όταν πλησιάζη το μπατάνισμα στο τέλος, βγάζει ο τεχνίτης το σαγιάκι και το κάνει ρολό ως έξής: Πάνω σ' ένα ξύλινο πάγκο, 1,20×2 μ. περίπου, είναι

τοποθετημένο τὸ γιαβάσι. Ἀποτελεῖται ἀπὸ δυὸ πελεκητὰ ξύλα, παράλληλα τὸ ἓνα πάνω ἀπὸ τὸ ἄλλο, μὲ τὶς ἐσωτερικὲς ἐπιφάνειες εὐθεῖες, μήκους περίπου 70-80 ἐκ. Τὸ κάτω ξύλο εἶναι καρφωμένο πάνω στὸν πάγκο ἀκίνητο, ἐνῶ τὸ πάνω εἶναι κινητό. Μεταξὺ τους δένονται στίς ἄκρες μὲ σύρμα ἢ σπάγκο. Μέσα ἀπ' αὐτὰ τὰ δύο περνᾷ ὁ τεχνίτης τὸ σαγιάκι, πού τὸ ἔβγαλε ἀπὸ τὸ μπατάνι καὶ τὸ τραβᾷ ἀπὸ τὴν μιὰ πρὸς τὴν ἄλλη μεριά. Ἔτσι ὅπως εἶναι σφιγμένο τὸ γιαβάσι, τὸ σαγιάκι πού περνᾷ ἀνάμεσα ἀπὸ τὰ δυὸ ξύλα γίνεται ἴσιο, σιδερώνεται, καὶ ὁ μπαταντζής, καθὼς τὸ τραβᾷ, τὸ τυλίγει ρολό» (Κ. Σταλίδης, ὅ. π., σ. 113).

3. Πότε λειτουργεῖ ἡ νεροτριβή; (τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ καλοκαίρι;) Πότε συνηθίζουν νὰ πηγαίνουν τὰ ροῦχα γιὰ πλύσιμο; Π.χ. στὴν Καρυδιὰ Πάργας «τὰ τσόλια τὰ ἔπλεναν στὴν νεροτροβιά τοῦ Εὐαγγελισμοῦ, τὸ Πάσχα καὶ στὸ χωριανὸ πανηγύρι» (ΚΛ, χφ. 3007, σ. 26, 1966).

4. Σὲ ποιὸν ἀνήκει ἡ νεροτριβή; (στὴν κοινότητα, σὲ μοναστήρι, σὲ ἰδιώτη;) Σχέση τῆς μὲ τὸ μύλο.

5. Νεροτριβιάρης (μπαταντζής, ντριστελιάρης κ.ἄ.). Ἀμοιβή του. «Παλαιότερα ἐκτὸς ἀπὸ λεπτὰ ἔδιναν γιὰ πληρωμὴ στοὺς μπαταντζήδες στάρ', βρίζα, καλαμπόκ' κ. ἄ.» (ΚΛ, χφ. 3803, σ. 359, Δρυόβουνο Κοζάνης, 1975). Ὑπολογισμὸς τοῦ βάρους τῶν ὑφαντῶν καὶ σημάδεμά τους ἀπὸ τὸν νεροτριβιάρη, γιὰ νὰ τὰ διακρίνη ἀπὸ ἄλλα. Σημείωση τῆς ὀφειλῆς. Π.χ. «κάθε νοικοκύρης ἔφερνε στὸ μπατάνι τὸ ὕφασμά του. Γιὰ νὰ τὸ γνωρίζη τοῦ ἔδινε ὁ μπαταντζής ἓνα κομμάτι ἀπὸ τὸ ξυλάκι· τὸ ξυλάκι ἀπετελεῖτο ἀπὸ δύο κομμάτια ξύλου, πού τὸ ἓνα ἐφάρμοζε στὸ ἄλλο μὲ ἀπόλυτο τρόπο μὲ ἐγκοπὲς καὶ σχισίματα. Τὸ ἄλλο κομμάτι τὸ ἔδενε στὸ σαγιάκι... Τὸ πλήρες ταίριασμα τῶν δύο κομματιῶν πιστοποιοῦσε τὴν κυριότητα τοῦ σαγιακιοῦ καὶ τὸ ἔπαιρνε ὁ νοικοκύρης» (Κ. Σταλίδης, ὅ.π., σ. 112).

6. Συμφωνητικὰ καὶ ἄλλα ἔγγραφα σχετικὰ μὲ τὶς νεροτριβές.

XXXIV. ΑΣΒΕΣΤΑΣ, ΑΣΒΕΣΤΟΠΟΙΪΑ

1. Παραγωγή τοῦ ἀσβέστη (παλαιότερα καὶ σήμερα). Ἐκάλυπτε τὶς ἀνάγκες τῆς περιοχῆς ἢ γινόταν καὶ ἐξαγωγή του καὶ μὲ ποιά μέσα; (μὲ ἀγωγιάτες, μὲ τὰ καίκια κ.ἄ.;

2. Ἀσβεστάδες. Ἦταν ντόπιοι ἢ ἔρχονταν ἀπὸ ἄλλες περιοχὲς καὶ ποιές; Π.χ. οἱ κάτοικοι τοῦ χωριοῦ Ἀσβεστοχώρι τῆς Θεσσαλονίκης περιπλανῶνταν

σ' ὀλόκληρο τὸν ἑλληνικὸ χῶρο ἀσκώντας τὸ ἐπάγγελμα τοῦ ἀσβεστᾶ. «Τὸν ἀσβέστη στὴν Πέργαμο τὸν κάνουν ξένοι μαστόροι. Ἔρχονται ἀπὸ τὸ Ἄσβεστοχώρι τῆς Μακεδονίας, χωρὶς τίς οἰκογένειές τους, μέναν κάτω ἀπὸ τὸ Τουρκοχώρι Χαρμανάρ. Ἐκεῖ γύρω φύτεωναν πιρνάρια καὶ ἀρίκι. Κάναν τὰ καμίνια, ψήναν τὸν ἀσβέστη, μετὰ τὸν φόρτωναν στὰ μουλάρια καὶ τὸν κατέβαζαν στὴν Πέργαμο καὶ τὸν πουλοῦσαν» (ΚΜΣ, φάκ. Α37, σ. 377, Πέργαμος, 1968). Πότε ἔφευγαν ἀπὸ τὴν πατρίδα τους οἱ ἀσβεστάδες γιὰ τοὺς τόπους ἐργασίας καὶ πότε ἐπέστρεφαν; Ποῦ ἔμεναν; Κατασκευὴ πρόχειρων καταλυμάτων. Ὁργάνωση καὶ ἱεραρχία τους, σχηματισμὸς ομάδων κλπ. Οἱ μαστόροι (κτίστες), κατασκεύαζαν καὶ ἀσβέστη; Σὲ ποιὲς περιπτώσεις;

3. Ἐπιλογή τοῦ κατάλληλου τόπου γιὰ τὴν κατασκευὴ τοῦ καμινιοῦ. Τί κυρίως πρέπει νὰ διαθέτῃ; (καύσιμη ὕλη καὶ πέτρα κατάλληλη, ἔδαφος κατηφορικὸ κ.ἄ.).

Κατασκευὴ τοῦ καμινιοῦ. Σκάψιμο θεμελίων. Διαστάσεις τοῦ λάκκου. Κτίσιμο τοῦ λάκκου. Τρόπος κτισίματος (μὲ ξερολιθιά, μὲ ἀγριόπετρα καὶ κοκκινόχωμα κ.ἄ.). Ὑψος τοῦ καμινιοῦ. Παράδειγμα: «Βγάνομε ἓνα λάκκο 3-4 μέτρα στρογγυλὸ βοθρὶ καὶ βάνομε ἓνα ξύλο στὴ μέση κι ἓνα σκοινὶ καὶ γυρίζομε τὸ σκοινὶ γύρου-γύρου νὰ γενῆ στρογγυλό, γιὰτὶ ὅ,τι νὰ κάμη γωνιὲς δὲν ψήνεται. Καὶ μετροῦμε τὸ σκοινὶ καὶ τὸ κάνομε ὅσω μποδαριῶ θέλομε... Πρὶν βγοῦμε στὴν ἐπιφάνεια κάνομε θεμέλι κι ἀρχίζομε καὶ κτίζομε μὲ μεγάλες χαράκες ἀσβεστόπετρες ἀπὸ μέσα κι ἀπόξω. Ἄπὸ μέσα εἶναι πηλόχτιστο μὲ κοκκινόχωμα. Ρίχνομε χαλίκια καὶ πέτρες γιὰ νὰ γενῆ σίγουρο. Ἄπὸ τὴ μπάντα πὺν ταιριάζει ὁ τόπος κάνομε τὸ μπόρο» (ΠΑ, χφ. 2931, σ. 162-163, Κριτσά Λασηθίου, 1977) (εἰκ. 314).

Πῶς ἐπιτυγχάνεται τὸ κωνικὸ σχῆμα τοῦ καμινιοῦ;

Πλήρωναν οἱ ἀσβεστάδες γιὰ τὴ χρήση τοῦ τόπου πὺν χτίζανε τὸ καμίνι στὸν ἰδιοκτήτη του; Πῶς, σὲ χρῆμα, ἢ μήπως ἔδιναν γιὰ πληρωμὴ ἀσβέστη; Γιὰ πόσο χρόνο νοίκιαζαν συνήθως τὸ χῶρο πὺν χτίζανε τὸ καμίνι;

4. Γέμισμα τοῦ καμινιοῦ. Εἶδος πέτρας πὺν χρησιμοποιεῖται (ἀσβεστόλιθος κ.ἄ.).

5. Καύσιμη ὕλη (κλαδιὰ ἀπὸ θάμνους, λιόκλαδα, πυρήνα, κάρβουνο κ.ἄ.). Συγκέντρωση τῆς καύσιμης ὕλης προκειμένου νὰ ἀρχίσῃ τὸ κάψιμο τοῦ καμινιοῦ. Ποιὰ φυτὰ ἀπαγορεύεται νὰ χρησιμοποιηθοῦν γιὰ καύσιμη ὕλη; (θυμάρια κ.ἄ. μελισσοκομικὰ φυτὰ, μεγάλα δένδρα;) Ἄδεια γιὰ τὸ ἀνάμμα τοῦ καμινιοῦ. Ὑπολογισμὸς τοῦ βάρους τοῦ ἀσβέστη προκειμένου νὰ φορολογηθῆ. Λαθραία καμίνευση. Χρόνος πὺν ἀπαιτεῖται γιὰ τὸ κάψιμο τοῦ καμινιοῦ (τρία μερόνυχτα). Τροφοδότηση τοῦ καμινιοῦ μὲ καύσιμη ὕλη. Κλείσιμο τοῦ καμινιοῦ. Χρόνος πὺν χρειάζεται γιὰ νὰ κρυώσῃ. Ἀνοιγμὰ του καὶ ἐξαγωγή τοῦ ἀσβέστη.

6. **Μεταφορά του ασβέστη** στους τόπους διαθέσεώς του.

Ἐγκατάλειψη τῶν ἀσβεστοκάμινων. Ἀπὸ πότε ἐγινε αὐτό; Πῶς καλύπτονται οἱ ἀνάγκες τῆς περιοχῆς σὲ ἀσβέστη;

7. **Ἐργαλεῖα τοῦ ασβεστῆ** (φτυάρι, σίδερο, βαριό, ταρπάνι κ.ἄ.). Περιγραφή, παράθεση φωτογραφιῶν καὶ σχεδιαγραμμάτων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἑδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἑδεσσα 1974, σ. 76-78.

XXXV. ΑΛΑΤΑΣ, ΑΛΑΤΟΠΟΙΪΑ

1. **Ἄλυκές.** Εἶναι φυσικὲς ἢ τεχνητές; Στὴ δεύτερη περίπτωση περιγράψετε τὸν τρόπο κατασκευῆς τους. Τρόπος πληρώσεως τῶν δεξαμενῶν μὲ θαλασσινὸ νερό. Ἐπικοινωνοῦν ἀπ' εὐθείας μὲ τὴ θάλασσα ἢ μὲ σωληνώσεις;

2. Τρόπος ἐκμεταλλεύσεως παλαιότερα καὶ τώρα.

3. **Συσκευασία τοῦ ἀλατιοῦ, μεταφορὰ καὶ διάθεση.** Τοπωνύμια ποὺ σχετίζονται μὲ τὶς ἄλυκές.

Συγκέντρωση τοῦ ἀλατιοῦ. Καθαρισμὸς ἀπὸ ξένες προσμίξεις. Συσκευασία γιὰ τὴν προστασία του ἀπὸ τὴν ὑγρασία.

Διάθεση τοῦ ἀλατιοῦ στὸ ἐμπόριο. Ἐμπόριο καὶ λαθρεμπόριο ἀλατιοῦ (ἀπὸ ἀγωγιάτες κ.ἄ.).

4. **Ὀρυκτὸ ἀλάτι.** Ἐξόρυξη καὶ καθαρισμὸς του.

5. Διάφορες ἄλλες οὐσίες ποὺ μποροῦν ν' ἀντικαταστήσουν τὸ ἀλάτι (ἀλατόχορτο, ἀλατόριζα κ.ἄ.). Προμήθεια καὶ χρῆση τους.

6. **Χρῆση τοῦ ἀλατιοῦ** στὴ μαγειρικὴ, στὴ συντήρηση τροφίμων, σὲ ἐθιμικὲς ἐκδηλώσεις κλπ.

7. Παροιμίες, διηγήσεις κ.ἄ. ποὺ ἀναφέρονται στὸ ἀλάτι.

XXXVI. ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΟΣ, ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΪΑ

1. **Γενικά.** Ὑπάρχουν ἐξ ἐπαγγέλματος ἀλλαντοποιοὶ καὶ ἀπὸ πότε;

2. **Εἶδη ἀλλαντικῶν** (λουκάνικα, σαλάμι, ἀπὸ πότε, παστουρμάς κλπ.).

3. **Χρησιμοποιούμενα ὕλικά.** Τρόπος παρασκευῆς καὶ διατηρήσεως (συνταγές). Προορίζονται ἀποκλειστικὰ γιὰ τὴν οἰκογένεια ἢ γιὰ ἐμπόριο;

4. Ὑπάρχουν βιοτεχνίες ἀλλαντοποιίας καὶ πῶς λειτουργοῦν;

XXXVII. ΚΑΡΒΟΥΝΙΑΡΗΣ, ΚΑΡΒΟΥΝΟΠΟΙΪΑ

1. Γενικά. Ὑπάρχει τοπικὰ ἀνεπτυγμένη παραγωγή ξυλοκάρβουνου; Χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴν κάλυψη τῶν τοπικῶν ἀναγκῶν ἢ γίνεται καὶ ἐξαγωγή;

2. Καρβουνιάρηδες (καρβουνιάρεοι, καμινιάρεοι). Εἶναι ντόπιοι ἢ ἔρχονται ἀπὸ ἄλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ; Π.χ. στὴν Ἰκαρία «μέγα ἐξαγωγικὸν ἐμπόρευμα τῆς νήσου μέχρι πρό τιнос ἦσαν οἱ ἄνθρακες, περὶ τὴν κατασκευὴν τῶν ὀπείων τὰ μάλα ἠσχολοῦντο οἱ Ἰκάριοι, καὶ οἷτινες εἰς Κωνσταντινούπολιν, Ἀλεξάνδρειαν καὶ ἀλλαχόσε μεταφερόμενοι, οὐκ ὀλίγα τοῖς ἐγγχωρίοις προσεπόριζον χρήματα· ἀλλὰ... ἤδη οἱ Ἰκάριοι μετήνεγκον τὰς ἀνθρακευτικὰς αὐτῶν ἐργασίας εἰς τὰς παρακειμένας νήσους καὶ εἰς τὴν ἀσιατικὴν ἠπειρον, ἐνθα μετέρχονται τὸ καταστρεπτικὸν αὐτῶν ἔργον, τὰ δάση εἰς ἄνθρακας μετατρέποντες καὶ ἀλλαχοῦ αὐτοὺς ἐκποιοῦντες» (Ἐπαμ. Σταματιάδης, Ἰκαριακά, 1893, σ. 55). Ποιὰ ἐποχὴ ἔφευγαν οἱ καρβουνιάρηδες γιὰ τοὺς τόπους ἐργασίας (καὶ ποιούς) καὶ πότε γύριζαν; Στὴν Ἰκαρία οἱ ἀνθρακεργάτες ἔφευγαν μετὰ τὴν Ἀποκριὰ καὶ γύριζαν συνήθως τοῦ ἀγίου Φιλίππου (ΚΛ, χφ. 2272, σ. 107, 1955).

3. Ἐργαλεῖα τῶν καρβουνιάρηδων (τσεκούρι, φτυάρι, χτένα, κασμάς, κλαδευτήρι κ.ἄ.). Περιγραφή, παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων.

4. Ἐπιλογή τοῦ χώρου καὶ κατασκευὴ τοῦ καμινιοῦ. Κριτήρια γιὰ τὴν ἐπιλογή τοῦ χώρου (ὑπαρξὴ κοντὰ δάσους). Κατασκευὴ τοῦ καμινιοῦ. Ἄνοιγμα τῆς βάσεώς του. Διαστάσεις. Τρόπος τοποθετήσεως τῶν ξύλων (κάθετα, παράλληλα, σταυρωτὰ) (βλ. εἰκ. 315). Κάλυψη τῶν ξύλων μὲ ξερόφυλλα καὶ κλαδιά. «Χωμάτισμα» τοῦ καμινιοῦ. Ἄνοιγματα ποὺ ἀφίνονται γιὰ τὸ ἀναμμα τοῦ καμινιοῦ.

5. Ἄναμμα τοῦ καμινιοῦ. Κλείσιμο τῶν ἀνοιγμάτων. Πόσο διαρκεῖ τὸ κάψιμο τοῦ καμινιοῦ; Ἐπιτήρηση ἀπὸ τοὺς καρβουνιάρηδες. Παράδειγμα: Στὴν Ἰκαρία «ἅμα καταλά(β)ης, πὼς ἠκάησαν τὰ ξύλα κι ἤμεινε κουφάλα, τότες νὰ τὸ ταῖσης τὸ καμίνι... Γι' αὐτοῦὰ θέλει δυὸ ἄνομάτους νὰ φυλάουν βάρδια τὸ καμίνι. Ἄμα δῆς νὰ βγαίν' αὐλα (φλόγα) ἀπὸ καμινιάφ φουφουνιέρα, εἶναι σημάδιν πὼς ἀπὸ κείνην τῆμ μεριά ψήθηκεν τὸ κάρβουνο... Τότε ἀ ρίζης χῶμα νὰ τῆθ θάψης, νὰ ἡμ παίρη πιά ἀπὸ κεί ἀέραν. Τὸ ἴδιο ἀ κάμης σ' οὐλλες τίς φουφουνιέρες. Ἄμα τελέψουν οὐλλες οἱ φουφουνιέρες καὶ σκεπαστοῦν, τότες ἀ τ' ἀφίνης ἐκεὰ τὸ καμίνιχ χωσμένον, νὰ σβύση σιγὰ-σιγὰ» (Ἄλ. Πουλιανός, Λαογραφικὰ Ἰκαρίας 1, 1976, σ. 146). Κρύωμα τοῦ καμινιοῦ. Πόσο διαρκεῖ; Ἄνοιγμα τοῦ καμινιοῦ καὶ σάκκιασμα τῶν κάρβουνων.

Ὑπολογισμὸς τῆς ποσότητος τῶν κάρβουνων ποὺ βγάζει ἓνα καμίνι ἀνάλογα καὶ μὲ τὸ εἶδος τῶν ξύλων. Π.χ. ἓνα καμίνι μὲ 6.000 κιλά περίπου ξύλα

όξυς δίνει 1000 κιλά κάρβουνα. Για τὰ ἴδια κάρβουνα χρειάζονται 5000 κιλά ξύλα δρυός.

Ἄδεια γιὰ καμίνευση. Ποιὸς τὴν χορηγοῦσε καὶ μὲ ποιὸς ὄρους; Λαθραῖα κάρβουνα. Τρόποι γιὰ τὴ μυστικὴ καμίνευση καὶ διάθεσή τους. Συμπλοκὲς μὲ τὰ ὄργανα τοῦ νόμου. Σχετικὰ ἐπεισόδια.

6. Ὅμαδες καρβουνιάρηδων. Πόσα μέλη τίς ἀποτελοῦσαν; Ποιὸς εἶχε τὴν εὐθύνη γιὰ τὴν ἄδεια γιὰ τὴν καμίνευση, γιὰ τὸ πούλημα τῶν κάρβουνων, γιὰ τὴν πληρωμὴ τῶν μελῶν τῆς ὁμάδας κ.ἄ.;

7. Μεταφορὰ τῶν κάρβουνων. Εἶχαν οἱ ἴδιοι οἱ καρβουνιάρηδες μεταφορικὰ ζῶα ἢ ἐπαιρναν ἀγωγιάτες; Ποῦ πουλοῦσαν τὰ κάρβουνα; (στὶς πόλεις, σὲ μεγάλα λιμάνια;)

8. Χρησιμοποίησις τοῦ κάρβουνου παλαιότερα καὶ σήμερα (γιὰ τὴ βιομηχανία, γιὰ θερμαντικὴ ὕλη κ.ἄ.).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἔδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἔδεσσα 1974, σ. 87-88.
2. Α. Α. Ι. ΠΟΥΛΙΑΝΟΣ, Λαογραφικὰ Ἰκαρίας 1, Ἀθήνα 1976, σ. 143-147.
3. ΑΠΟΣΤ. ΝΑΝΟΥ-ΣΚΟΤΕΙΝΙΩΤΗ, Μακρινίτσα, Βόλος 1980, σ. 159-165.

XXXVIII. ΑΜΑΞΟΠΟΙΟΣ, ΑΜΑΞΟΠΟΙΓΙΑ (ΚΑΡΡΟΠΟΙΓΙΑ) ΑΜΑΞΗΛΑΤΗΣ (ΑΜΑΞΑΣ)

1. Εἶδη ἀμαξῶν (κάρρων, ἀραμπάδων). Ἀνάλογα μὲ τὸν ἀριθμὸ τῶν τροχῶν (σούστα (εἰκ. 322), ἀραμπάς, τροκ κ.ἄ.). Ἀνάλογα μὲ τὸ ζῶο ποῦ τὴ σέρνει (ἀλογάμαξα, βοδάμαξα, βοβαλάμαξα, γαῖδουράμαξα). Ἐπιβατηγὰ ἀμάξια (νταλίκια, πρίτσικα, παῖτόνι, λαντό, καρρέτα, καρότσα κ.ἄ.).

2. Ἀμαξοποιός. Ὑπῆρχαν ντόπιοι ἀμαξοποιοὶ ἢ τὰ κάρρα ἀγοράζονταν ἀπὸ ἀλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ; Ἡ βιοτεχνία τῆς κατασκευῆς τῶν κάρρων ἀνῆκε σὲ ντόπιο ἐπιχειρηματία ἢ σὲ ξένο κεφαλαιοῦχο; Ἀριθμὸς ἀμαξοποιῶν ποῦ ἀπασχολοῦνταν. Οἱ ἀμαξοποιοὶ εἶχαν ὡς ἀποκλειστικὴ ἀπασχόληση τὴν τέχνη τους ἢ ἀσχολοῦνταν μ' αὐτὴ ἐρασιτεχνικά; Π.χ. οἱ ἀμαξοποιοὶ στὸν Πόντο ἦταν συγχρόνως καὶ οἰκοδόμοι, ξυλουργοί, γεωργοὶ κ.ἄ. (Γ. Χατζόπουλος, Ἡ ἀμαξα εἰς τὸν Πόντον, 1975-76, σ. 40). Ἐκμάθησις τῆς τέχνης. Γνωστὰ κέντρα κατασκευῆς καὶ διαθέσεως κάρρων (Θεσσαλονίκη, Ξάνθη, Μιστὶ Καππαδοκίας, Ἀδριανούπολη, Πύργος Ἡλείας, Πάτρα, Βόλος κ.ἄ.). Ὄνομαστοὶ ἀμαξοποιοὶ τοῦ τόπου.

3. Ἐργαστήριο ἀμαξοποιίας (ἀμαξάδικο). Λεπτομερῆς περιγραφή.

4. Ἐργαλεῖα: ἀξινάρι (τσεκούρι γιὰ τὸ πελέκημα τῶν ξύλων), ἀξινοχουλιάρια (ξυλοαρίδα, γιὰ νὰ ἀνοίγη τρύπες στὰ ξύλα), διχάλι (ξύλο χοντρὸ μὲ δυὸ χηλές καὶ δυὸ μικροὺς πασσάλους στὰ ἄκρα τῶν χηλῶν. Ἐπάνω σ' αὐτὸ πελεκοῦν τὸ κεφάλι τοῦ τροχοῦ), κατσαμάκι (ἀχνάρι γιὰ τὸν προσδιορισμὸ τῆς θέσεως τῶν ἀκτίνων τοῦ τροχοῦ), μπιλέκι, ἀρίδα (τρυπάνι γιὰ τὸ ἀνοίγμα τῶν τρυπῶν στὶς ἀψίδες τῶν τροχῶν γιὰ τὸ πέρασμα τῶν ἀκτίνων), ρουκάνι, σκάμνος (χοντρὸ ξύλο μὲ τέσσερα κοντὰ πόδια. Πάνω σ' αὐτὸ ὑπάρχει ἀνοικτὸ πλατὺ μέρος (γιατάκι), ὅπου συσφίγγουν τὶς ἀψίδες τῶν τροχῶν, γιὰ ν' ἀνοίξουν τὶς τρύπες τῶν ἀκτίνων), σκαφιδούλι (τραπέζι χωρὶς ἐπιφάνεια, μόνον μὲ πλαίσια γιὰ τὴν προσαρμογὴ τῶν ἀκτίνων στὸ κεφάλι), σκεπαριὰ, σκεπάρι, σμιλάρι (σιδερένιο κοπίδι γιὰ νὰ ἀνοίγουν τὶς τρύπες στὸ κεφάλι τοῦ τροχοῦ γιὰ τὶς ἀκτίνες), στραβοσίδερο (τρυπάνι), στραβοχουλιάρια, τεζιάχι (πιεστήριον τῶν ἀμαξοποιῶν γιὰ τὸ σφίξιμον τοῦ τροχοῦ), πριόνια, λοστός, ἀμόνι, τσιμπίδες, κοπίδια, κουπαστὸ (σιδερένιο σφυρὶ μὲ ξύλινη λαβή. Στὴν ἄκρη τοῦ σχηματίζει πεταλόσχημον ἀνοίγμα. Μ' αὐτὸ χτυπᾷ τὸν ἄξονα, ποὺ θὰ μπῆ ἢ ρόδα), ζαμπὰς (σιδερένιο σφυρὶ μὲ ξύλινη λαβὴ καὶ στρογγυλὴ μύτη γιὰ τὸ ἀνοίγμα τρυπῶν σὲ ζεστὸ σίδερο), βαριό, βαριοπούλα, κοσιὰ (εἶδος πριονιοῦ), χεροφάλιδο, (γιὰ νὰ κόβῃ σίδερα), ντανάλια, σφυρὶ, πριονάκι, γάντζος (εἶδος σφυριοῦ γιὰ νὰ βάζῃ τὰ στεφάνια στὴ ρόδα), σκάφη (ξύλινη μὲ νερὸ γιὰ νὰ κρυώνῃ τὰ πυρακτωμένα σίδερα), φιλιέρα, καμίνι καὶ φουσερό, ξυλοτόρνος, κορδέλα (παλαιότερα χειροκίνητη). Ἀχνάρια διάφορα κ.ἄ. (εἰκ. 316, 317, 318, 319).

Ἀντικατάσταση ὀρισμένων παλιῶν χειροκίνητων ἐργαλείων μὲ πιὸ σύγχρονα. Ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονται, ἀπὸ πότε καὶ πῶς τὰ ἐπισκευάζουν;

5. Ὑλικά κατασκευῆς. Ἀπὸ τί εἶδους ξύλα κατασκευάζονταν τὰ διάφορα μέρη τοῦ κάρρου; Μὲ ποιά κριτήρια τὰ διάλεγαν;

6. Μέρη τοῦ κάρρου: α') Ρόδες. Ἀριθμὸς τους ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ κάρρου. Ὑλικὸ ἀπὸ τὸ ὁποῖο κατασκευάζονται (ἀπὸ ρόλο συμπαγές, ἀπὸ ξύλο καὶ σίδερο;) (εἰκ. 320). Τρόποι ποὺ προσάρμοζαν (φοροῦσαν) τὸ σιδερένιον στεφάνι στὴ ρόδα. Μέρη τῆς ρόδας (κεφαλάρι, στεφάνια, ἀκτίνες - παρμάκια, ἀψίδες (νταμπάνια).

β') Ἄξονας (ἄσος). Ἀριθμὸς ἀξόνων ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος τοῦ κάρρου (δίτροχο, τετράτροχο). Ὑλικὸ ἀπὸ τὸ ὁποῖο κατασκευάζεται (εἰκ. 321).

γ') Κάσα (καρότσα, τὸ τμήμα τοῦ κάρρου ποὺ δέχεται τὰ μεταφερόμενα εἶδη). Ἀπὸ τί ἀποτελεῖται; (ἀνάλογα μὲ τὴν χρῆσιν τοῦ κάρρου). Σχήμα καὶ χωρητικότητα. Εἶναι σκεπασμένη ἢ ἀνοιχτή; Διακόσμηση.

δ') Ἄλλα μέρη καὶ ἐξαρτήματα τοῦ κάρρου: ψαλίδι, γιαστάκια (γιαστέκια), τιμόνια (ρυμοί), παγιάντα (γωνία), σούστα, γάντζος (ρεζές, μεντεσές), μακάζι, σιδερένια βέργα, ζυγός, κετσέδες, ζεγκιὰ (καβουρμάδες), οὐρά, κο-

λόνα, πατόξυλο, τσιβί, βίδα, χαλκός κ.ά. Νά γίνη λεπτομερής περιγραφή με φωτογραφίες και σχεδιαγράμματα (εικ. 322, 323, 324).

7. Κατασκευή τῆς ἄμαξας. Λεπτομερής περιγραφή (προμήθεια τῶν ὑλικῶν, σχεδίαση, κατασκευή ὀρισμένων τμημάτων, συναρμολόγηση κ.ά.). Ποιά τμήματα τοῦ κάρρου κατασκευάζονται ἐπὶ τόπου καὶ ποιά ἀγοράζονται ἔτοιμα καὶ ἀπὸ ποῦ; Σήμερα κατασκευάζονται κάρρα, ἄμαξες κλπ.;

8. Ἐμπορία τῶν ἄμαξῶν. Τρόποι διαθέσεώς τους. Σὲ τί ἀποστάσεις ἀπὸ τὸν τόπο κατασκευῆς τους πουλιοῦνταν; Διαφήμησή τους. Ἀντιπροσωπεῖες σὲ μεγάλα χωριά καὶ ἀστικά κέντρα. Ἐνοικίαση ἄμαξῶν καὶ ὄροι ἐκμισθώσεως.

9. Συντεχνίες (σωματεῖο, ἰσνάφι) ἄμαξοποιῶν. Ἱεραρχία καὶ λειτουργία τους. Κοινοφελεῖς κ.ά. ἐκδηλώσεις, γιορτές, ἀργίες κλπ.

10. Πρόσδεση τῆς ἄμαξας στὰ ζῶα. Σχετικά ἐξαρτήματα (ζυγός, ζευῆες, ζυγόλουρα). Περιγραφή καὶ τρόπος συνδέσεώς τους, φωτογραφίες καὶ σχεδιαγράμματα.

11. Θέση τοῦ ἄμαξᾶ καὶ τοῦ συνοδοῦ του. Θέσεις τῶν ἐπιβατῶν προκειμένου γιὰ ἐπιβατικὸ ἄμαξι. Εἶναι σκεπασμένες ἢ ἀνοιχτές ἄμαξες; Ἄμαξες πολυτελείας.

12. Διακόσμηση τοῦ κάρρου γενικά. Διακοσμητικὰ θέματα, στάμπες, χρώματα. Ποιά χρώματα προτιμοῦνται καὶ γιατί; Ποιοὶ τὰ διακοσμοῦν;

13. Τρόποι καὶ μέσα γιὰ ν' ἀποφεύγονται οἱ κλυδωνισμοὶ τοῦ ἄμαξιοῦ (σοῦστες, ἐλατήρια), τὸ κατρακύλισμα σὲ κατήφορο, ἢ ἀνατροπὴ κ.ά.

14. Μεταφερόμενα εἶδη: γεωργικά προϊόντα (στάχυα ἀπὸ τὸ χωράφι στὸ ἀλώνι, σιτάρι, σταφύλια, καρπούζια, ἄχυρο, ξυλεία κ.ά.), ἀνάλογη διαρρύθμιση τῆς καρότσας.

15. Μετατροπὴ φορτηγοῦ κάρρου σὲ ἐπιβατικὸ γιὰ νὰ χρησιμοποιηθῇ σὲ γάμους, σὲ πανηγύρια κλπ. Ἀγῶνες μὲ βοῖδάμαξες κατὰ τὰ πανηγύρια καὶ σὲ ἄλλες περιπτώσεις. Περιγραφή τους, ἔπαθλα γιὰ τοὺς νικητές.

16. Ἄμαξᾶς (καροτσέρης, καρολόγος, ἀραμπατζῆς κ.ά.). Ἐργάζεται σὲ ιδιόκτητο κάρρο ἢ νοικιασμένο; Ἀμοιβὴ ἀνάλογα μὲ τὸ μεταφερόμενο εἶδος καὶ τὸν τρόπο ἀναλήψεως τῆς ἐργασίας (μὲ τὸ φορτίο, φορτοεκφόρτωση κ.ά.).

Σωματειακὴ ὀργάνωση τῶν ἄμαξάδων. Σχέσεις μεταξύ τους καὶ ἀλληλοβοήθεια. Ἰδιαίτερη ἐνδυμασία. Γιορτές. Θέση τους στὴν κοινωνία.

17. Πότε καὶ γιατί ἔπαψαν νὰ χρησιμοποιοῦνται τὰ κάρρα; Μετὰ τὴν κατάργησή τους ποῖο ἐπάγγελμα ἀκολούθησαν οἱ ἄμαξάδες;

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ν. ΜΟΥΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Καρρότσες τῆς Μακεδονίας, Ζυγός, Νοέμβρ. - Δεκέμβρ. 1965, σ. 64-82.
2. Γ. ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ, Ἡ ἀμαξά εἰς τὸν Πόντον, Ἀρχεῖον Πόντου 33 (1975-76), σ. 36-50.
3. Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἐδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἐδεσσα 1974, σ. 72-76.

XXXIX. ΒΑΡΕΛΑΣ, ΒΑΡΕΛΟΠΟΙΪΑ

1. Βαρελοποιὸς (βαρελάς, βαγενάς, ἀγγειάς, βουτσάς, βουτσινὰς κ.ἄ.) καὶ βαρελοποιεῖο (βαρελάδικο, βαγεναριὸ κ.ἄ.). Εἰδήσεις γιὰ τοὺς βαρελοποιοὺς καὶ περιγραφή τοῦ βαρελοποιείου. Εἶναι ντόπιοι ἢ ἀπὸ ἄλλες περιοχές; Π.χ. ἀπὸ τοὺς βαρελάδες οἱ πῶς περίφημοι στὴν τέχνη εἶναι ὅσοι βγαίνουν ἀπὸ τὴν Σωπικὴ τῆς Β. Ἡπείρου. Καὶ αὐτοὶ γυρίζουν σὲ ὅλη σχεδὸν τὴν Ἑλλάδα καὶ φτιάχνουν βαρέλια... Βαρελάδες ὅμως εἶναι καὶ οἱ κάτοικοι τῆς Ἴου, καὶ τῆς Σαντορίνης, τοῦ Σοκράκι τῆς Κερκύρας καὶ πολλοὶ Πυργιωῖτες τῆς Πελοποννήσου καὶ πολλοὶ Παριανοὶ» (Κ. Φαλτάιτς, Λοτόμοι, ταλιαδόροι, βαγενάδες, 1928, σ. 182).

Οἱ πλανόδιοι βαρελάδες ἔρχονταν μεμονωμένοι ἢ σὲ ὀργανωμένες ομάδες (μπουλούκια, συντροφίες); Ποιὰ ἐποχὴ συνήθως ταξιδεύουν γιὰ δουλειά; (Ἰούλιο - Ὀκτώβριο;) Ἀναλαμβάνουν τὴν ἐξ ἀρχῆς κατασκευὴ βαρελιῶν ἢ μόνο ἐπιδιορθώσεις παλιῶν;

2. Ἐργαλεῖα βαρελοποιοῦ: ἀμόνι, βίδα, γαῖδούρα, γράφτης, γλύφτης, γωνιά, διαβήτης, ζουμπάς, καβαλλέτο, καθαριστήρι, καζάνι, καλαφατικό, καλούπι, κοπίδι, κορμός, κουμπάσο, κουραστάρι, λαδάκονο, λαδικό, ματικιάπι, κατσαδόρος, μαχαίρα, μέτρο, μηχανή, μουζούρα κ.ἄ.) (εἰκ. 325).

3. Ὑλικά βαρελοποιίας (δόγκες, σίδερα, στουπί, φελλός, ψαθὶ κ.ἄ.) (εἰκ. 326). Ἀπὸ ποῦ γίνεται ἡ προμήθεια τοῦ καθενός; Οἱ δόγκες ἀπὸ τί ξύλο πρέπει νὰ εἶναι; (ἀπὸ δρυῖ, ὄξυά, καστανιά;) Γιατί; Πῶς πρέπει νὰ κοποῦν τὰ ξύλα; (προσέχουν ὥστε νὰ εἶναι στὰ νερά τους;) Πότε τὰ κόβουν καὶ πῶς τὰ ἐπεξεργάζονται γιὰ νὰ τὰ χρησιμοποιήσουν; Πῶς δίνουν τὴν κλίση στὶς σανίδες - δόγκες τοῦ βαρελιοῦ;

4. Πορεία τῆς ἐργασίας τοῦ βαρελοποιοῦ. Πῶς ἐτοιμάζει τὶς δόγκες; (π. χ. παίρνει τὸ ξύλο καὶ τὸ κόβει σὲ μπόγια (ὅσο τὸ ὕψος τοῦ βαρελιοῦ), ἔπειτα πελεκάει τὶς δόγκες, τὶς ξύνει, τὶς σκεπαρνίζει, τὶς πλανίζει, τὶς σκαρώνει κ.ο.κ). Νὰ περιγραφῆ κάθε στάδιο ἐπεξεργασίας τοῦ ξύλου. Πῶς ἐπιτυγχάνεται τὸ ἀδιάβροχο τοῦ ξύλου;

5. **Όνομασία** κάθε μέρους του βαρελιού (παζός, δόγες, πελάϊα, φούδια, ὄκνα κ.ἄ.). Εἶδη βαρελιῶν (βαρέλι, βούτα, βουτσί, νεροβάρελο, κρασοβάρελο, λαδοβάρελο, μπότζα, μαστέλο, -άκι, κ.ἄ.) (εἶκ 327, 328). Σχῆμα καὶ χωρητικότητα. Ποῦ τοποθετοῦνται τὰ βαρέλια; Ἐπισκευὴ τῶν βαρελιῶν. Χρήση (γιὰ κρασί, γιὰ τυρὶ, γιὰ τουρσί κ.ἄ.).

6. **Σωματειακὴ ὀργάνωση τῶν βαρελάδων** (ισνάφια, συντεχνίες). Σχέσεις μεταξύ τους καὶ ἀλληλοβοήθεια. Ἰδιαιτέρη ἐνδυμασία. Γιορτές, ἅγιος προστάτης. Θέση τους στὴν κοινωνία. Συνθηματικὴ γλώσσα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κ. ΦΑΛΤΑΓΓΙΤΣ, Λοτόμοι, ταλιαδόροι, βαγενάδες, Ἑλληνικά Γράμματα 3 (1928), σ. 181-184.
2. Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἑδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἑδεσσα 1974, σ. 78-83.

XL. ΒΥΡΣΟΔΕΨΗΣ, ΒΥΡΣΟΔΕΨΙΑ

1. **Βυρσοδέψης** (νταμπάκης, λιπατζής, παστωτής, ψιλικαδόρος, γραφιάς, σκιτζής). Ἀπὸ ποιοῦ μαθαίνει τὴν τέχνη; Ἀπὸ ντόπιους ἢ ξένους;

2. **Βυρσοδεψεῖο:** (γναφαρειό, σκιτζίδικο, ταμπαχανάς, ταμπάκινο, ταμπακαρειό κ.ἄ.). Θέση ἐγκαταστάσεώς του μέσα στὸν οἰκισμὸ, σχετικὰ τοπωνύμια.

3. **Ἐργαλεῖα** (βέργα, βουλιαχτήρα, γάντζος, κολλητήρα, κοντάρι, κονλούρα, κοφινήθρα, μαγγανίκα, μάγγανο, μπάγκος, μπουράττο, ντουναλέτα, πέτρα, σκεφές, σκουβάς, σπαθί, τριχιά, σίδερο, γυαλί, φελλός, φύλλο, χαράκι, σκάλα, τσίτα, κοπίδι, καβαλάρης κ.ἄ.).

Νὰ γίνῃ λεπτομερὴς περιγραφή τῶν ἐργαλείων μὲ παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων.

4. **Υλικά:** εἶδη δερμάτων (βιδέλο, ζαρκάδι, προβιά, καρκάτσα, κεφαλαριά κ.ἄ.). Ποιὰ δέρματα κατεργάζονται οἱ βυρσοδέψες περισσότερο; Προορισμὸς τῶν δερμάτων (γιὰ ὑποδήματα, τσαρούχια, γοῦνες κ.ἄ.).

Υλικά κατεργασίας: στύψη, ἀλάτι, διάφορα στυπτικὰ ξύλα, φλοῦδες δένδρων, περιττώματα σκύλων κ.ἄ.). Νὰ γίνῃ λεπτομερὴς περιγραφή τῆς κατεργασίας ἀπὸ τὴν παραλαβὴ τοῦ νωποῦ δέρματος μέχρι τὴν παράδοση γιὰ χρησιμοποίησή του (τέντωμα, τοποθέτηση σὲ λάκκο μὲ ἀσβέστη, λείανση, βαφή κ.ἄ.).

5. Ίεραρχία μέσα στο επάγγελμα (μάστορες, τσιράκια, χρόνος μαθητείας) και σχέση με άλλα επαγγέλματα (συντεχνίες;). Συντεχνίες, γιορτές, άγιος προστάτης κ.ά.

6. Οίκιακή βυρσοδεψία. Κατεργασία τῶν δερμάτων τῶν οικόσιτων ζώων (γιδιῶν, προβάτων, χοίρων κ.ά.) για τὴν ἐξυπηρέτηση τῶν οἰκογενειακῶν ἀναγκῶν (κατασκευὴ τσαρουχιῶν, στρωμάτων, κόσκινων, μουσικῶν ὀργάνων, τουλουμιῶν κ.ά.): ἀλάτισμα, τέντωμα, ξήρανση κ.ο.κ.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ επαγγέλματα στὴν Ἑδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἑδεσσα 1974, σ. 124-128.

XLI. ΓΟΥΝΑΡΑΣ, ΓΟΥΝΟΠΟΙΪΑ

1. Γενικά. α') Γίνεται κατεργασία τῆς γούνας καὶ ἀπὸ πότε; Πόσοι ἀπὸ τοὺς κατοίκους ἀσχολοῦνται μὲ αὐτή; Ὑπάρχει παραγωγή καὶ κατεργασία γουνοφόρων δερμάτων καὶ ποιῶν ἢ τὰ προμηθεύονται ἀπὸ ἀλλοῦ; Ἀπὸ ποῦ καὶ μὲ ποιὰ μορφή (ὀλόκληρα, ἀποκόμματα); Πῶς συρράπτονται; Ὑπάρχουν εἰδικευμένοι τεχνίτες; Τρόπος διαλογῆς τῶν εἰσαγομένων ἀπὸ τὸ ἐξωτερικὸ δερμάτων.

Λόγοι ποὺ ὠδήγησαν στὴν ἀνάπτυξη τῆς γουνοποιίας. Λαϊκὲς παραδόσεις.

β') Λαϊκὲς ὀνομασίες τῶν διαφόρων δερμάτων ἢ τῶν ἀποκομμάτων (καμπάδικα, λεβρά, πεχλέδες, σαμούρια κ.ά.).

2. Ἐργαλεῖα γουνοποιίας (σταματούρα, σταματοκάρφια, βελόνες κ.ά.).

3. Τρόπος ἐργασίας. Ποιὸς κατευθύνει τὴν ἐργασία καὶ πῶς ὀνομάζεται (ἀφεντικὸ, ἀφέντης, μάστορης κ.ά.); Πῶς ὀνομάζονται οἱ δόκιμοι ἐργάτες (τσιράκια) καὶ πῶς οἱ ἔμπειροι; (ἐργάτες, καλφάδες, μαστόροι κ.ά.). Ὑπάρχει καταμερισμὸς ἐργασίας; Κάθε ἐργάτης εἶχε ὀρισμένη εἰδικότητα; (χρωματιστής, οὐϊντής, χωριστής, ράφτης, μηχανικὸς κ.ά.). Συνθῆκες ἐργασίας καὶ σχέσεις ἀφεντικοῦ καὶ ἐργατῶν. Παραδόσεις, παροιμίες κ.ά. σχετικὲς μὲ ἐνδεχόμενη σκληρότητα τῶν ἀφεντικῶν. Χρονικὴ διάρκεια ἐργασίας κατὰ τὸ θέρος καὶ τὸν χειμῶνα. Ἀλλαγὴ τοῦ ὥραριου ἐργασίας (γίνονταν νυχτέρια;).

Ποῦ ἐργάζονταν οἱ γουνεργάτες (στὸ σπίτι τοῦ ἀφεντικοῦ;); Ἐργαστήρια καὶ συγκρότησή τους.

4. Ψυχαγωγία. Διηγήσεις, ἀνέκδοτα, τραγούδια, παραμύθια κ.ά.

5. Έορτές τῶν γουνοποιῶν καὶ προστάτης ἅγιος (Προφήτης Ἡλίας).
6. Ὁργάνωση σὲ συνεταιρισμούς καὶ συντεχνίες. Σκοποὶ τῶν ὀργανώσεών τους.

ΧΛΠ. ΚΗΡΟΠΛΑΣΤΗΣ, ΚΗΡΟΠΟΙΓΑ

1. Κηροποιεῖο (κεράδικο, μουμτζίδικο κ.ἄ.), κηροπλάστης (τσερουλλάς, μουμτζής κ.ἄ.). Ὑπάρχει ἐργαστήριο κηροπλαστικῆς ἢ οἰκιακὴ βιοτεχνία;

2. Ἐργαλεῖα: α') Καζάνι γιὰ τὸ λυώσιμο τοῦ κεριοῦ (σάπκα, χύτρα κ.ἄ.). Μέγεθος, σχῆμα.

β') Κεροσάκκουλο (σατσελίτης) γιὰ τὸν καθαρισμὸ (διήθηση) τοῦ κεριοῦ.

γ') Καλούπι γιὰ τὴν σχηματοποίηση τοῦ κεριοῦ (τοπάρι, κιουπάρι κ.ἄ.). Κουτάλες, γιὰ τὴν μετάγγιση τοῦ λυωμένου κεριοῦ.

δ') Ρόδα, στεφάνι (ξύλινος ὀριζόντιος δίσκος μὲ καρφιὰ στὴν περιφέρεια, πὺ γυρίζει πάνω σὲ κάθετο ἄξονα) γιὰ τὴν κατασκευὴ τῶν κεριῶν. Διάφορα ἄλλα βοηθητικὰ ἐργαλεῖα.

ε') Βέργες (σιδερένιες, γιὰ τὸ πέρασμα τῶν φιτιλιῶν προτοῦ βγοῦν τὰ τελάρα).

ς') Κόφτης (γιὰ τὸ κόψιμο τῶν φιτιλιῶν τῶν κεριῶν).

ζ') Τελάρα (σ' αὐτὰ περιτυλίγει ὁ τεχνίτης τὸ νῆμα).

Μηχανὴ περιτυλίγματος τελάρων.

η') Πιεστήριο. Εἰδικὸ ἐργαλεῖο ἀπὸ λαμαρίνα, στὸ ὁποῖο πιέζονται τὰ φιτίλια τῶν ἀποκέρων ἢ καψιδιῶν. (Τὰ πιεσμένα φιτίλια μετὰ χρησιμοποιοῦνται ὡς προσανάμματα γιὰ τὶς σόμπες πὺ καῖνε ξύλα). (Κ. Σταλίδης, Οἱ συντεχνίες, 1974, σ. 90-91). Περιγραφή καὶ σχήματα.

θ') Μύλος. Ὁκτάγωνο σιδερένιο ἐργαλεῖο πὺ χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴν τοποθέτηση τῶν τελάρων, ὅταν βγαίνουν ἀπὸ τὴ μηχανὴ περιτυλίγματος. Σὲ κάθε μιὰ ἀπὸ τὶς ὀχτῶ πλευρὲς τοῦ μύλου τοποθετοῦνται τρεῖς σειρὲς τελάρα μὲ τὰ νήματά τους). Περιγραφή καὶ σχεδιαγράμματα. Τρόπος λειτουργίας.

3. Πρώτη ὕλη: Φιτίλι ἀπὸ νῆμα βαμβακερὸ (δίκλωνο, τρίκλωνο κ.ἄ.). Κερί ἀπὸ πίττες τῶν μελισσῶν (καθαρὸ κερί), παραφίνη καὶ στεατίνη. Ἀπὸ πότε ἄρχισε ἢ χρησιμοποίηση παραφίνης κ. ἄ. βιομηχανικῶν ὕλων γιὰ τὴν κατασκευὴ κεριῶν;

4. Προμήθεια τοῦ κεριοῦ. Ὑπάρχει ἀνεπτυγμένη μελισσοκομία; Μετὰ τὸν ἀποχωρισμὸ τῆς κηρήθρας ἀπὸ τὸ μέλι πῶς καθαρίζεται καὶ σχηματοποιεῖται τὸ κερί; Γιὰ παράδειγμα, στὴν περιοχὴ Ἐρμιονίδας ἀφοῦ πλυθοῦν καλὰ οἱ κη-

ρῆθρες παραμένουν τὰ τσίπουρα, δηλ. τὰ ὑπολείμματα τῆς κηρήθρας. Αὐτὰ τὰ παίρνουν καὶ τὰ ρίχνουν μέσα σὲ μιὰ σακκούλα ἀπὸ λινάτσα. Τοὺς ρίχνουν ζεματιστὸ νερὸ καὶ μὲ δυὸ ξύλα πιέζουν ἐκ τῶν ἄνω πρὸς τὰ κάτω ἐξωτερικῶς τὴν σακκούλα, ἔτσι ὥστε νὰ στίβεται τὸ περιεχόμενό της. Τὸ κερὶ λυώνει καὶ χύνεται σ' ἓνα καζάνι. "Ὅταν κρυώσῃ, τὸ μαζεύουν μὲ τρυπητὲς κουτάλες καὶ τὸ ρίχνουν σὲ λεκάνες, ὅπου τὸ ξαναλυώνουν, ζεσταίνοντας τὶς λεκάνες στὴ φωτιά. Μετὰ τὸ λυώσιμο τὸ κερὶ πήζει καὶ παίρνει πλέον τὸ σχῆμα τῶν λεκανῶν. Κάθε κομμάτι ἀπὸ τὸ κερὶ αὐτὸ λέγεται τυπάρι» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 155, 1956). Στὴ Μῆλο «τὸ κερὶ τὸ βάζουν σὲ μιὰ λεκανίδα. Τὸ κόβουν σὲ μικρὰ κομμάτια καὶ τοῦ βάνουν νερό. Τὸ πλένουν καλά. Ὑστερα τὸ στίβουν καὶ τὸ κάνουν μεγαλύτερες μπάλες. Κατόπι τὸ λυώνουν. Ὑστερα τὸ λυωμένο κερὶ τὸ βάζουν σὲ σακκούλι, κάτω ἀπὸ τὸ σακκούλι ἔχουν μιὰ λεκανίδα μὲ νερὸ κρύο. Τὸ κερὶ τὸ παίρνουν ἀπὸ τὴ λεκανίδα καὶ τὸ ξαναβράζουν. Κατόπι ἀδειάζουν μὲ κουτάλα τὸ κερὶ στὶς σκουτέλες (καλούπια πήλινα), ποὺ τὶς ἀλείβουν μὲ λάδι, γιὰ νὰ μὴν κολλήσῃ τὸ κερὶ. Ἄμα κρυώσῃ, τὸ βγάζουν ἀπὸ τὶς σκουτέλες καὶ εἶναι ἔτοιμο γιὰ νὰ τὸ πουλήσουν» (ΚΛ, χφ. 2304, σ. 309-310, 1959).

Ὑπολείμματα κериοῦ ποὺ δὲν προορίζονται γιὰ τὴν κηροπλαστική. Π.χ. σὲ πολλὲς περιοχὲς τὸ μαῦρο κερὶ ποὺ ἀπομένει τὸ χρησιμοποιοῦν οἱ ράφτες καὶ οἱ τσαγκάρηδες γιὰ νὰ κερώνουν τὴν κλωστή.

5. Τρόποι κατασκευῆς κериῶν: α') Πλαστά. Στὴν Ἀράχωβα Βοιωτίας «κόβουν κομμάτια κερὶ καὶ πλάθουν κεριὰ κρατώντας τὸ σκοινὶ μὲ τὸ στόμα» (ΚΛ, χφ. 1153Α, σ. 21, 1938). Στὴν περ. τῆς Ἐρμιονίδας «ἀφοῦ μαλακώσῃ τὸ κερὶ, τὸ πλάθουν μὲ τὶς ἄκρες τῆς παλάμης γύρω ἀπὸ ἓνα φιλί, τὸ ὁποῖον κρατεῖ δεύτερο πρόσωπο τεντωμένο. Τὸ πλάθουν ἐκ τῶν ἄνω πρὸς τὰ κάτω κανονίζοντας νὰ δώσουν τὸ πάχος ποὺ θέλουν στὸ κερὶ, τὸ ὁποῖο πρέπει νὰ εἶναι ἰσόπαχον. Ὁ τρόπος αὐτὸς εἶναι ἀπλὸς καὶ ἐκτελεῖται μόνον ἀπὸ γυναῖκες. Μὲ τὸν τρόπον δὲ αὐτὸν μόνον κεριὰ καὶ λεπτὲς λαμπάδες ἤμποροῦν νὰ κατασκευασθοῦν εἰς μικρὰς ποσότητας» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 156, 1956).

Γιὰ ποῖο σκοπὸ προορίζονται τὰ κεριὰ αὐτά; (γιὰ μνημόσυνα, γιὰ τὰ ψυχοσάββατα κ.ἄ.).

β') Χυτά. Στὴν Τῆνο κ.ἄ. «κερώνουν τὰ φιλίλια βουτώντας τα σ' ἓνα καζάνι μὲ ζεστὸ κερὶ, τὰ στίβουν μὲ δυὸ ξυλαράκια κι ἀφοῦ τὰ χωρίσουν, τὰ κρεμοῦν στὴ ρόδα... ποὺ ἀνεβοκατεβαίνει ἀνάλογα μὲ τὸ μέγεθος τῶν κериῶν. Σὲ κάθε καρφὶ δένουν κι ἓνα φιλί. Σ' ἓνα καζάνι πιὸ ἐκεῖ βράζει τὸ κερὶ. Δίπλα στὴ ρόδα ὑπάρχει ἓνα ἄλλο δοχεῖο πάνω σὲ τρίποδα, ἐνῶ στὸ πάτωμα ὑπάρχει ἓνα ἄλλο δοχεῖο, ὅπου μεταφέρουν τὸ λυωμένο κερὶ ἀπ' τὸ καζάνι. Ἀποκάτω εἶναι ἀναμμένη φωτιά γιὰ νὰ διατηρῆται τὸ κερὶ ζεστὸ. Ὁ τεχνίτης ἀνεβαίνει σὲ μιὰ σκάλα ξύλινη στὸ ὕψος τῆς ρόδας. Περιχύνει τὰ φιλίλια μὲ κερὶ πολλὲς

φορές μέχρι να πάρουν το χόντρος που θέλει» (Άλ. Φλωράκης, Τήνος, 1971, σ. 152-153).

Λείανση τῶν κεριῶν. «Τὰ βάζουν ἕνα-ἕνα πάνω σ' ἕνα ἐπίπεδο σανίδι, τὴν «πλάκα» καὶ μὲ ἕνα ἄλλο σανίδι, τὸν «πλάστρη», τὰ πλάθουν. Αὐτὸ γίνεται κυρίως στὶς λαμπάδες, οἱ ὁποῖες λόγῳ τῶν πολλῶν χεριῶν, παρουσιάζουν ἀνωμαλία στὴν ἐπιφάνεια. Ὅταν γίνεται ἡ ἐργασία αὐτή, ραντίζουν τὴν πλάκα μὲ νερό, γιὰ νὰ μὴν κολλήσουν οἱ λαμπάδες» (ΚΛ, χφ. 2318, σ. 157, 1956, ἐπαρχία Ἐρμιονίδας).

Ἄλλα ἀντικείμενα ἀπὸ κερὶ (ὁμοιώματα ἀνθρώπων γιὰ τάματα, διακοσμητικὰ κ.ἄ.).

Παραγωγή κεριῶν σὲ μοναστήρια. Διάθεσή τους σὲ θρησκευτικὰ πανηγύρια τῆς περιοχῆς. Ξαναπλάσιμο τῶν κεριῶν.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Γ. ΣΤΑΛΙΔΗΣ, Οἱ συντεχνίες καὶ τὰ ἐπαγγέλματα στὴν Ἐδεσσα τὴν περίοδο τῆς Τουρκοκρατίας, Ἐδεσσα 1974, σ. 89-96.

ΧΙΠΙ. ΣΑΠΟΥΝΑΣ, ΣΑΠΟΥΝΟΠΟΙΪΑ

1. Γενικά. Ὑπάρχει βιοτεχνία παρασκευῆς σαπουνιοῦ (σαπ'ναρειὸ) ἢ κάθε οἰκογένεια παρασκευάζει μόνη τῆς τὸ σαποῦνι πού τῆς χρειάζεται; Ὅταν δὲν παρασκευάζεται ἐπὶ τόπου σαποῦνι, ἀπὸ ποῦ τὸ προμηθεύονται γιὰ τίς ἀνάγκες τῆς καθαριότητος τοῦ σπιτιοῦ καὶ τῶν ἀνθρώπων; (παλαιότερα κυρίως).

2. Ὑλικά πού χρησιμοποιοῦνται: λάδι «χοντρό» ἢ «μούργα», σπέρτο (καυστικὴ ποτάσσα), περισσεύματα λίπους, ὑπολείμματα τοῦ κρασιοῦ στὸ βάρελο (γύλη, φέτσες, σαπουνόπετρα (σαπουνόχωμα), ἀλισίβα, ἀλάτι κ.ἄ.

3. Ἐργαλεῖα: Καζάνι (χαρανί, γκαζοτενεκὲς κ.ἄ.), μέσα στὸ ὁποῖο βράζουν τὰ ὑλικά, κουτάλα ξύλινη γιὰ τὸ ἀνακάτεμα τοῦ μείγματος, καλούπια γιὰ τὴν τυποποίηση τοῦ σαπουνιοῦ.

4. Παρασκευὴ τοῦ σαπουνιοῦ. α') Τρόποι. Παραδείγματα : Στὴν Κύθνο «στὸ σαποῦνι βάνομε ἐπτὰ ὀκάδες λάδι, τὸ ὁποῖο δὲ θά 'ναι τόσο καλό, βάνομε 1 κιλό ποτάσσα καυστικὴ, 6 κιλά νερό τσαὶ διάφορες μυρουδιές μέσα (φασκομηλιά, δυόσμο) γιὰ νὰ μυρίζη ώραῖα. Τὸ βάνομε σὲ μιὰ λεκάνη γλάστρινη, τὸ δουλεύομε μὲ ξύλινη κουτάλα ὡσότου πήξει νὰ ξεράσῃ τὸ νερό του. Τότες τὸ βάνομε σὲ κιβώτια, πού ἔχομε στρώσει μὲ ἕνα ψιλὸ χαρτί, τὸ ἀδειάζομε μέσα, τὸ ἀφηροῦμε νὰ στραγγίξῃ 2-3 μέρες, ὕστερα τὸ χαρατσάζομε νὰ βγάλωμε τὰ πλάκες τὸ σαποῦνι» (ΠΑ, χφ. 2927, σ. 130-131, 1977). Στὴν περιοχὴ

Λακωνίας «ζεσταίνουν πρώτα τὸ νερὸ σ' ἓνα μεγάλο χαρανί, ρίχνουν τὸ λάδι. Βράζει λίγη ὥρα τὸ μίγμα καὶ ρίχνουν τὸ ἀλάτι. Συνεχίζεται τὸ βράσιμο γιὰ 5-6 ὥρες καὶ τὸ μίγμα σιγὰ σιγὰ πῆζει. Τὸ κατεβάζουν ἀπὸ τὴ φωτιά καὶ τ' ἀφήνουν, ὅπως εἶναι στὸ χαρανί. Τὸ μίγμα τότε ἀνεβαίνει στὴν ἐπιφάνεια, παγώνει καὶ στερεοποιεῖται, σιγὰ-σιγὰ σὲ πάχος 10-15 ἢ 20 ἐκ... Τὸ ἀφήνουν ἐκεῖ ὅλη τὴ νύχτα ἔξω γιὰ νὰ κρυώσει καὶ νὰ στερεοποιηθῆ καλύτερα. Τὴν ἄλλη ἡμέρα τὸ ξεσκεπάζουν, τὸ κόβουν μ' ἓνα μεγάλο μαχαίρι σὲ μεγάλες στενόμακρες φέτες, πού τις λένε «ἀγκωνάρια» καὶ ἐκεῖνες πάλι τις χαράζουν κάθετα στὸ μῆκος τους σὲ μικρότερα κομμάτια, τις «πλάκες», χωρὶς νὰ τις κόβουν τελείως» (ΚΛ, χφ. 3773, σ. 29, Σκούρα καὶ Βαρβίτσα Λακωνίας, 1973).

β') Προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες κατὰ τὴν παρασκευὴ τοῦ σαπουνιοῦ καὶ σχετικὲς συνήθειες. Π.χ. στὴν Κορώνη Πυλίας «τὸ σαποῦνι δὲν τὸ φένουνε ποτὲ ὅταν εἶναι ντρώματα, δηλ. τις 6 πρώτες τοῦ Αὐγούστου, τὰ Σάββατα τοῦ Αὐγούστου, καὶ τις Δευτέρες τοῦ Μαρτιοῦ. Οὔτε Τρίτη, οὔτε Παρασκευή. Τὴν ὥρα πού θὰ βάλουν νὰ δέσουν τὸ σαποῦνι, λένε, ἔλα, Χριστὲ καὶ Παναγιά, "Ἄγιε μ' Νικόλα καὶ "Ἄγιε μ' Γιώργη, καὶ σὰ τελειώσουν κόβουν δυὸ βεργούλες καὶ τις κάνουν ἓνα σταυρουλάκι καὶ τις βάνουν ἀπὸ κάτω» (ΚΛ, χφ. 1159Α, σ. 145, 1938).

γ') Γνωρίζουν ὅλοι τὴν παρασκευὴ τοῦ σαπουνιοῦ ἢ ὑπάρχουν εἰδικοί; Πῶς πληρώνονται γιὰ τὴν ἐργασία τους αὐτή; (μὲ σαποῦνι, μὲ χρήματα;)

δ') Ἀξιοποίηση τῶν ὑπολειμμάτων τοῦ σαπουνιοῦ κατὰ τὴν παρασκευὴ του (καθαρισμὸς τῶν λεκέδων ἀπὸ λάδι στὰ πατώματα, τῶν μαγειρικῶν σκευῶν ἀπὸ τὴ μουτζούρα κ.ἄ.).

ε') Φύλαξη τοῦ σαπουνιοῦ μέσα στὸ σπίτι σὲ μέρος πού ν' ἀερίζεται, γιὰ νὰ στεγνώσῃ καλὰ καὶ χρησιμοποίησή του: γιὰ σωματικὴ καθαριότητα, γιὰ τὸ πλύσιμο τῶν ρούχων, τῶν πιάτων κλπ.

XLIV. ΠΑΠΛΩΜΑΤΑΣ - ΚΕΤΣΕΝΤΖΗΣ

1. Παπλωματᾶς (γιοργαντζής, γιοργανᾶς κ.ἄ.). Ὑπάρχουν ντόπιοι τεχνίτες ἢ ἔρχονται ἀπὸ ἄλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ; Πρόσφυγες παπλωματάδες. Πλανόδιοι παπλωματάδες. Ποιὰ ἐποχὴ ἔφευγαν ἀπὸ τὸν τόπο τους καὶ πότε ἐπέστρεφαν; Ἐφευγαν μεμονωμένοι ἢ σὲ ομάδες (μπουλούκια); Πόσα άτομα ἀποτελοῦσαν συνήθως τὸ μπουλούκι; Εἶχαν καὶ ζῶα μαζί τους γιὰ τὴ μεταφορὰ τῶν ἐργαλείων κ.ἄ.;

α') Ἐργαλεῖα: Γιὰ τὸ στοίβαγμα τοῦ βαμβακιοῦ (δοξάρι, λαγούδι, ἀντιβέρι (τακμάκι). Περιγραφή καὶ σχεδιαγράμματα (εἰκ. 329).

Για τὸ ράψιμο τοῦ παπλώματος (βελόνες, διαφόρων μεγεθῶν, βέργα γιὰ τὸ τίναγμα τῶν γεμισμάτων τοῦ παπλώματος, πήξη γιὰ τὸ μέτρημα, κουμπάσο, διαβήτη γιὰ τὸν σχεδιασμὸ σχημάτων πάνω στὸ πάπλωμα).

β') Ὑλικά ποὺ ἀπαιτοῦνται: βαμβάκι, μαλλί, τζίβα κ.ἄ. γιὰ τὸ γέμισμα τοῦ παπλώματος. Ποιὸ ὑλικὸ θεωρεῖται καλύτερο;

γ') Ὑφάσματα διάφορα (στρωματσόπανο, δαμάσκο, κλάδα, μεταξωτό, καναβάτσα κ.ἄ.) γιὰ τὴν κάλυψη τοῦ παπλώματος. Κλωστὲς (σπάγγος κ.ἄ.) γιὰ τὸ ράψιμό του.

δ') Κατασκευὴ τοῦ παπλώματος. Τίναγμα τοῦ βαμβακιοῦ (τοῦ μαλλιοῦ ἢ τῆς τζίβας), στρώσιμό του στὸ ὕφασμα, ράψιμο, τίναγμα γιὰ νὰ ἀπλωθῇ ὁμοιόμορφα τὸ γέμισμα κ.ἄ.

ε') Διακόσμηση. Διακοσμητικὰ θέματα: ἀράδα, ἀράδα τσακιστὴ (ζικ-ζάκ), βεντάλια, μπακλαβαδωτό, ροζέτα, τζιμπούκι, καράβουλας κ.ἄ.

ς') Διηγῆσεις, ἀνέκδοτα, παραδόσεις σχετικὲς μὲ τοὺς παπλωματάδες.

2. Κετσειζῆς. Ἦταν ντόπιοι οἱ κετσειζῆδες (κατασκευαστὲς κετσέδων, ὕφασμάτων ἀπὸ μαλλί ἢ τρίχες συμπιεσμένες) ἢ ἔρχονταν ἀπὸ ἄλλοῦ καὶ ἀπὸ ποῦ; Ἐρχονταν μεμονωμένοι ἢ σὲ ομάδες (μπουλούκια-παρχανάδες). Ὁργάνωση καὶ ἱεραρχία (μάστορης, τσιράκια). Ποῦ ἔμεναν καὶ ποῦ ἐργάζονταν; Πῶς συντηροῦνταν; Πότε ξεκινοῦσαν γιὰ τὴν περιπλάνησή τους καὶ πόσο διαρκοῦσε τὸ ταξίδι τους; Ἀπὸ ποιά ἡλικία ἔμπαιναν στὴν τέχνη τῶν κετσέδων τὰ παιδιά καὶ χρόνος μαθητείας. Π.χ. στὸ Μιστὶ τῆς Καππαδοκίας «ὅταν τ' ἀγόρια γινόταν δεκάξι χρονῶν τοὺς δίνανε δυὸ ψωμιὰ καὶ τὰ στέλνανε στοὺς κετσέδες. Ἄν, ὥσπου νὰ γυρίσουν, εἶχαν φάει καὶ τὰ δυὸ ψωμιὰ, δὲν ἦταν γιὰ προκοπή. Ἐπρεπε νὰ φέρουν τὸ ἓνα τουλάχιστο πίσω στὸ χωριό. Ἐνα καλὸ τσιράκι ἔπρεπε νὰ προσέχη τὰ γαῖδούρια τῆς συντροφιάς, νὰ μαζεύη τὰ ψωμιὰ καὶ νὰ φέρνῃ πίσω στὸ χωριὸ τὰ παξιμάδια ποὺ περίσσευαν» (Θ. Κωστάκης, Τὸ Μιστὶ, σ. 443, σημ. 2). Δυσκολίες κατὰ τὰ ταξίδια καὶ τρόποι ἀντιμετωπίσεώς τους (πεῖνα, ληστεία κ.ἄ.). Πότε διαδόθηκε ἡ τέχνη τῶν κετσέδων;

α') Ἐργαλεῖα: Δοξάρι, τσιρπί, κόπανος, μπασκού, χτένι, παρμάκια κ.ἄ. Περιγραφή, σχεδιαγράμματα. Χρήση τοῦ καθενός. Ποιοὶ τὰ κατασκεύαζαν καὶ ἀπὸ ποῦ τὰ προμηθεύονταν οἱ κετσειζῆδες; Π.χ. στὸ Μιστὶ «τὰ ξύλα γιὰ τὸ δοξάρι τὰ φερναν ἀπὸ τὰ γύρω χωριά, ἐνῶ οἱ χορδές, ποὺ γίνονταν μὲ ἔντερα προβάτων τίς ἀγόραζαν στὸ Ἰκόνιο... Μιὰ χορδὴ γινόταν μὲ 14 ἔντερα προβάτου, ὄχι ἀρνιοῦ οὔτε κατσικοῦ» (Θ. Κωστάκης, σ. 447).

β') Ὑλικά ποὺ χρησιμοποιοῦνταν: Μαλλί (ἀρνίσιο, πάντα κοντό), καναβάτσο, νερὸ βραστό.

γ') Κατασκευὴ τοῦ κετσέ. Τίναγμα τοῦ μαλλιοῦ, ἀπλωμα τοῦ καναβάτσου σὲ ἐπίπεδο μέρος, στρώσιμο πάνω σ' αὐτὸ τοῦ μαλλιοῦ, ράντισμα μὲ βραστό νερὸ τῶν μαλλιῶν, στρώσιμο μὲ τὸν κύλινδρο, τύλιγμα τοῦ καναβάτσου μαζί

μέ τὸ μαλλί σὲ ρολὸ καὶ πάτημά του μιὰ ὥρα περίπου. Ἐνοίγημα τοῦ ρολοῦ, ξαναβρέξιμο καὶ ξανατύλιγμα τοῦ κετσέ. Πάτημα (λάχτημα) τοῦ κετσέ. Ψήσιμο τοῦ κετσέ με βραστὸ νερὸ με σαπουνάδα. Διακόσμηση.

δ') Κατασκευὴ κάπας ἀπὸ κετσέ. Τρόποι κατασκευῆς.

ε') Αμοιβὴ τῶν κετσετζήδων. Μοιρασιὰ στὰ μέλη τοῦ συνεργείου, ἀνάλογα με τὴν ἱεραρχία.

ς') Συνθηματικὴ γλώσσα ποὺ τυχὸν χρησιμοποιοῦσαν κατὰ τὴ ἐργασία τους. Λεπτομερὴς καταγραφή τῶν λέξεων καὶ ἐρμηνεῖα τους.

ζ') Ἀνέκδοτα, παραδόσεις, διηγήσεις ποὺ ἀναφέρονται στὸ ἐπάγγελμα. Π.χ. στὸ Μιστὶ ὑπάρχει παράδοση γιὰ τὴν ἐφεύρεση τῆς τέχνης: «Ὁ χαλατσὶ μανσοῦρ, ὁ τεχνίτης τῶν χαλιῶν, ἦταν πρῶτα κετσετζής. Αὐτὸς ἔβγαλε τὴν τέχνη τῶν κετσέδων ἀπὸ ἓνα ἐπεισόδιο..., εἶχε ἓνα ἐργαλεῖο καὶ τίναζε μπαμπάκι. Ὅταν τελείωσε κάποτε τὴ δουλειά του, λέει, ἄς φτιάξουμε καὶ τὸ μαλλί, ἄς κάνουμε δηλαδὴ κετσέ. Τίναζε τὸ μαλλί, τὸ ἔστρωσε, ἀλλὰ αὐτὸ δὲν κολλοῦσε! Ἐκεῖ ποὺ σκεφτόταν, δάκρυσε ἀπὸ τὴ στενοχώρια του κι ἓνα του δάκρυ ἔπεσε πάνω στὸ μαλλί. Καὶ τότε τὸ μαλλί κόλλησε! Ἄ, αὐτὸ εἶναι, λέει. Τοῦ ἔλειπε νερό! Κι' ἔβαλε τότε νερὸ κ' ἔκανε τὸν κετσέ» (Θ. Κωστάκης, σ. 442-443).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΘΑΝ. ΚΩΣΤΑΚΗΣ, Τὸ Μιστὶ τῆς Καππαδοκίας, Ἀθήνα 1977, σ. 441-458.

XLV. ΥΑΛΟΥΡΓΟΣ, ΥΑΛΟΥΡΓΙΑ

1. Γενικά. Ὑπάρχει παραδοσιακὸς τρόπος κατασκευῆς γυάλινων ἀντικειμένων; Ἀπὸ πότε; Ἀσχολοῦνται πολλοί;

2. Πρῶτες ὕλες ποὺ χρησιμοποιοῦνται.

3. Ἐργαλεῖα καὶ σχετικὲς ἐγκαταστάσεις: Φοῦρνος, γιὰ τὸ λυώσιμο τοῦ ὑλικοῦ (τοῦ γυαλιοῦ). Χῶρος, ὅπου ψύχεται σταδιακά, γιὰ νὰ ἀποφεύγεται τὸ σπάσιμο.

Λαβίδες γιὰ τὸ πιάσιμο τῆς λυωμένης μάζας γιὰ τὴν κατασκευὴ τῶν φουσητῶν γυάλινων ἀντικειμένων.

Τόρνος γιὰ τὴν σχηματοποίηση τῶν διαφόρων ἀντικειμένων. Διάφορα ἄλλα ἐργαλεῖα καὶ μέσα: βαρέλι ἀπὸ ἄργιλο, μασιά, μπαλλέτα, μυστρί, ὄργανάκι, πιρουνί, τσιμπούκι, φούσκα κ.ἄ. Σχῆμα καὶ χρῆση τοῦ καθενός.

4. Περιγραφή τῆς ἐργασίας κατασκευῆς γυάλινων ἀντικειμένων. Διακόσμηση. Λείανσή τους.

5. Προϊόντα ύαλουργίας (παράθεση σχημάτων και φωτογραφιών). Διάθεσή τους στο εμπόριο, χρήση.

XLVI. ΥΛΟΤΟΜΟΣ, ΥΛΟΤΟΜΙΑ

1. Ύλοτόμος (λοτόμος, ξυλοκόπος, ξυλάς, ροκόπος, πριονάς, πελεκάνος, σερτζής κ.ά.). Ύπάρχει ιδιαίτερη επαγγελματική τάξη; Για παράδειγμα, η Βούρμπιανη της Κόνιτσας, τὰ χωριά της Καστοριάς, τὸ Καταφύγι Κοζάνης εἶχαν ὀνομαστούς ὑλοτόμους (Κ. Φαλτάιτς, Λοτόμοι, ταλιαδόροι, βαγενάδες, Ἑλληνικά Γράμματα 3 (1928), σ. 182). Ποῦ ἐργάζονταν παλαιότερα; Περιοχὲς ποὺ προσφέρονται γιὰ τὴν ἀνάπτυξη τῆς ὑλοτομίας. Εἶδη δένδρων ποὺ κόβονται. Ξένοι ὑλοτόμοι ποὺ τυχὸν ἐργάστηκαν στὸ παρελθὸν στὴν περιοχὴ (ὅπως π.χ. Βούλγαροι σὲ περιοχὲς τῆς ἠπειρωτικῆς Ἑλλάδας).

2. Ύλοτομία καυσόξυλων γιὰ τὴν κάλυψη τῶν οἰκιακῶν ἀναγκῶν. Ποιὸς κόβει τὰ ξύλα (ἄντρας ἢ γυναίκα;); Ποιὰ δένδρα εἶναι προτιμότερα γιὰ καυσόξυλα; Πῶς μεταφέρονται στὸ σπίτι; (μὲ ζῶο, μὲ ζαλίκι, στοὺς ὄμους;); Μεταφορὰ ξυλείας σὲ μακρινὲς ἀποστάσεις (μὲ τὸ ρεῦμα ποταμοῦ, μὲ βίντσι κ.ά.). Ἄδεια γιὰ τὴν κοπὴ καυσόξυλων ἀπὸ κοινοτικά κτήματα. Πώληση καυσόξυλων (σὲ πόλεις, σὲ λαϊκὲς ἀγορὲς κ.ά.).

3. Ἐπαγγελματικὴ ὑλοτομία. Ύπῆρχαν ντόπιοι ὑλοτόμοι ἢ ἔρχονταν ἀπὸ ἀλλοῦ; Π.χ. σὲ πολλὲς δασωμένες περιοχὲς τῆς κεντρικῆς καὶ νότιας Ἑλλάδας ἐργάζονταν συνεργεῖα ὑλοτόμων ἀπὸ τὸ Καταφύγι, οἱ γνωστοὶ «Καταφυγιῶτες».

4. Συνεργεῖο ὑλοτόμων (μπ'λούκ'). Ἀπὸ πόσα ἄτομα ἀποτελεῖται; Ὁργάνωση καὶ ἱεραρχία. Καταμερισμὸς ἐργασίας κατὰ τὴν εἰδίκευση τῶν μελῶν. Ἡ ὁμάδα τῶν ὑλοτόμων ἐκμεταλλευόταν ἢ ἔδινε τὴν ξυλεία ἢ ἐργαζόταν γιὰ λογαριασμὸ ἐργολάβου; Ἀπὸ ποῦ ἔπαιρναν ἄδεια γιὰ ὑλοτομία; Ποιὰ ἐποχὴ ἐπιτρέπονταν ἡ ὑλοτομία; (συνήθως ἀπὸ ἀνοιξὴ μέχρι φθινόπωρο;); Ἀνάλογα μὲ τὸν προορισμὸ τῆς ξυλείας;

5. Ἐργαλεῖα ὑλοτομίας: Πριόνια διαφόρων μεγεθῶν, τσεκούρια, σφήνες, βαρειὰ κ.ά. Πριονιστήριο. Ὑδροπρίονα (πριόνια, μπισκιά, κορδέλα κ.ά.). Περιγραφή καὶ τρόπος λειτουργίας. Ποῦ γινόταν ἡ ἐγκατάστασή τους; (σὲ ποτάμια).

6. Στάδια τῆς ὑλοτομίας: Κοπὴ τῶν δένδρων. Ἐπιλογή καὶ καθάρισμα τῶν κατάλληλων γιὰ ὑλοτόμηση ξύλων, ξεφλούδισμα, πελέκημα. Σὲ ποιο στάδιο γίνεται ἡ μεταφορὰ στὸ πριονιστήριο; Πῶς γίνεται ἡ μεταφορὰ; (μὲ ζῶα τοῦ

συνεργείου, με επαγγελματίες αγωγιάτες, με τὸ ρεῦμα ποταμῶν, με εἰδικούς κατηγορικούς διαδρόμους κ.ἄ.). Ραμμάτισμα (εὐθυγράμμιση τῶν ξύλων, πού προορίζονται γιὰ σανίδια, με βαμμένο σχοινί). Εἶδη σανιδιῶν ἀνάλογα με τὴ χρήση τους (χοντρά - ταβάνια, μέτρια, καπλαμάδες).

7. Διάθεση τῆς ξυλείας γιὰ τὶς ἀνάγκες τῆς περιοχῆς ἢ μεταφορά της σὲ ἄλλες ἀγορές. Πώληση ἐπὶ τόπου σὲ ἐμπόρους.

8. Σχέσεις τῶν ὑλοτόμων με ἄλλες επαγγελματικὲς τάξεις (κτίστες, μαραγκοὺς, ξυλογλύπτες). Π.χ. οἱ σερχῆδες τῆς Βούρμπιανης καὶ τῆς Ἀετομηλίτσας προμήθευαν τὴν ξυλεία στοὺς ξυλογλύπτες τοῦ Τουρνόβου.

9. Ἀλλοεθνεῖς ὑλοτόμοι, ὄροι ἐργασίας του κλπ.

XLVII. ΞΥΛΟΥΡΓΟΣ, ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΗΣ - ΞΥΛΟΥΡΓΙΚΗ, ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΙΚΗ

1. Ξυλουργὸς (μαραγκός, ντουλγέρης, τουλιέρης, πελεκάνος, ντογραματζής, ταγιαδόρος κ.ἄ.). Ἐπαγγελματίες ξυλουργοί. Τόπος καταγωγῆς τους καὶ πρόσωπα ἀπὸ τὰ ὁποῖα διδάχθηκαν τὴν τέχνη. Πλανόδιοι ξυλουργοὶ πού ἐργάζονται κοντὰ στοὺς κτίστες. Συντεχνιακὲς ὀργανώσεις ξυλουργῶν.

2. Ἐργαλεῖα τοῦ ξυλουργοῦ: α') κοπῆς (τσεκούρι, σκεπάρνι, πριόνι κ.ἄ.), β') σχεδιάσεως (μέτρο, τρίγωνο, διαβήτη κ.ἄ.), γ') γλυφῆς (ξυλοσφύρι, ματσόλα, λούκι, σγρόμπα, σκαρπέλο, τρουπάνι, ράσπα κ.ἄ.), δ') λειάνσεως (πλάνια, σουραμάς, χειρόπλανια κ.ἄ.), ε') βοηθητικά (σφυρί, τανάλια, σφιγκτήρες, ἀκόνια, τραπέζι κ.ἄ.), ς') ἐργαλεῖα πού εἶχαν μαζί τους οἱ πλανόδιοι μαραγκοί.

3. Ξυλεία. Ἀπὸ ποῦ γίνεται ἡ προμήθεια τῆς ξυλείας; Ἀπὸ τί ἐξαρτᾶται τὸ εἶδος τῆς ξυλείας πού χρησιμοποιεῖται; (ἀπὸ τὴ χλωρίδα τοῦ τόπου, ἀπὸ τὴν ἀντοχὴ κάθε ξύλου, ἀπὸ τὴ δυνατότητα ἐπεξεργασίας πού παρέχει, ἀπὸ τὶς οικονομικὲς δυνατότητες τοῦ ἀγοραστῆ κ.ἄ.).

Πότε κόβονται τὰ ξύλα; Π.χ. τὰ ξύλα πού προορίζονται γιὰ τὴν ξυλογλυπτικὴ κόβονται τὸ χειμῶνα, πρὶν ἀνεβοῦν οἱ χυμοὶ ἀπὸ τὶς ρίζες.

Ποιὰ εἶδη ξύλου προτιμοῦνται καὶ γιατί; Τί κατασκευάζεται ἀπὸ ξύλο (πατώματα, ταβάνια σπιτιῶν, ἐργαλεῖα διάφορα, διακοσμητικὰ σύνολα). Ποῦ γίνεται ἡ ἐργασία (στὸ μόνιμο ἐργαστήρις; (μαραγκοῦδικο, ξυλουργεῖο, ντουλγκέρικο κ. ἄ.).

4. Κατεργασία τῶν ξύλων (ξήρανση, ἴσιωμα, ἄργασμα). Π.χ. κῆ καρυδιὰ πού χρησίμευε γιὰ τὴν κατασκευὴ ἐκκλησιαστικῶν ἔργων, ἔπρεπε νὰ μείνῃ δυό, τρία ἢ τέσσερα χρόνια μέσα στὸ τρεχούμενο νερό, γιὰ νὰ «σκοτωθῆ»,

να χάση τους χυμούς και να απονεκρωθούν οι ίνες της, ώστε να μη συστέλλεται ή «στραβώνη» (Κ. Μακρής, Ξυλογλυπτική (Νεοελληνική Χειροτεχνία) 1969, σ. 75). Στη Νάξο «με πλάτανο κάνουνε σκαμνιά, πόρτες του μιτάτου, σκαφίδια κλπ.» (ΚΛ, χφ. 1459, σ. 733). Στην Όλυμπία «με άσφένταμον κατασκευάζουν ξύλινα κουτάλια» (ΚΛ, χφ. 2418, σ. 21).

5. Έργαστήριο του ξυλουργού. Θέση του μέσα στον οικισμό, περιγραφή του.

6. Πληρωμή των ξυλουργών σε χρήμα ή και σε είδος. Σε ποιές εποχές (π. χ. στην Κατοχή) και περιπτώσεις (π. χ. πολύ φτωχός νοικοκύρης-έργοδότης) γινόταν ή πληρωμή μόνο σε είδος (καλαμπόκι, σιτάρι κ. ά.); Πληρώνονταν με το κομμάτι ή αλλιώς; Γινόταν συμφωνητικό; "Αν ναι, ποιους όρους περιείχε; Πώς μοίραζαν οι πλανόδιοι μαραγκοί τα χρήματα που κέρδιζαν στα ταξίδια; Ποιος από την παρέα κρατούσε λογαριασμό;

7. Τρόπος ζωής των πλανόδιων μαραγκών: Ποῦ έμεναν; Ποιος εξασφάλιζε τη διατροφή τους; Ρουχισμός και άλλα αναγκαία που είχαν μαζί τους στα ταξίδια.

8. Έργα των ξυλουργών-μαραγκών. κουφώματα, πατώματα ξύλινα, ταβάνια, έπιπλα και οικιακά σκεύη κ. ά. Κατασκεύαζαν και σχεπές σπιτιών; "Αν όχι, ποιοι τις έφτιαναν; "Υπήρχαν μαραγκοί που έκαναν και ξυλογλυπτικές εργασίες; Σκάλιζαν διάφορα διακοσμητικά θέματα, και ποιά, στα ξυλουργικά έργα τους (σε ταβάνια, πόρτες κ.ά.) και σε ποιές περιπτώσεις; (π. χ. αν το ζητούσε ο νοικοκύρης, αν ήταν αυτός καλοπληρωτής, όποτε οι μαραγκοί ήθελαν να τον ευχαριστήσουν με το να σκαλίσουν κάτι πάνω στα έργα που έφτιαναν). "Υπήρχαν όρισμένα διακοσμητικά θέματα για κάθε ξυλουργικό κατασκεύασμα;

9. Συνθηματική γλώσσα είχαν οι ξυλουργοί και οι ξυλογλύπτες; "Αν ναι, ήταν δική τους ή την έμαθαν από άλλη επαγγελματική τάξη του τόπου τους ή από τεχνίτες του ίδιου ή άλλου επαγγέλματος (π. χ. κτίστες) στους τόπους εργασίας; Την χρησιμοποιούσαν όσο π. χ. και οι κτίστες;

10. Ξυλογλύπτης (ιαλιαδόρος, ταγιαδόρος, σκαλιστής κ.ά.). Τόπος καταγωγής. "Υπήρχαν ντόπιοι ξυλογλύπτες; Ποῦ εργάζονταν; Τόποι με ιδιαίτερη επίδοση στην ξυλογλυπτική (π. χ. "Αγιον Όρος, Τούρνοβο (σημ. Γοργοπόταμος) της Κόνιτσας, Μέτσοβο, Κλεινοβός Καλαμπάκας, Χίος, κ.ά.). Σήμερα υπάρχουν ντόπιοι ξυλογλύπτες; "Αν όχι, γιατί εγκαταλείφτηκε ή τέχνη;

11. Έργαστήριο είχαν οι ξυλογλύπτες; Μήπως χρησιμοποιούσαν κάποιο χώρο — και ποιό; — του σπιτιού τους; Περιγραφή του.

12. Έργαλεία του ξυλογλύπτη. Είναι τα ίδια με του μαραγκού; Περιγραφή και χρήση τους, σχεδιαγράμματα και φωτογραφίες.

13. Πρώτη ύλη. Ποιά ξύλα προτιμούσαν; Ποιά προετοιμασία τους έκαναν; Από που τα προμηθεύονταν;

14. Έργα των ξυλογλυπτών: Διακόσμηση α') εκκλησιών (τέμπλα, προσκυνητάρια, είκονοστάσια, παγκάρια, πλαίσια εικόνων, σκαλιστές εικόνες κ. ά.), β') δημοσίων κτιρίων (άρχονταρίκια-ξενώνες κ. ά.) και άρχοντικών (ταβάνια, μεσάντρες, κασέλες, στεφανοθήκες, είκονοστάσια, κορνίζες κλπ.), γ') άκρόπρωρων караβιών, λαϊκές ξυλογραφίες.

Σε ποιά άκριβώς έργα είχαν ιδιαίτερη επίδοση οι ξυλογλύπτες του τόπου;

Έπιγραφές χάρασαν στα έργα τους; Σε ποιά έργα το συνήθιζαν και με ποιό περιεχόμενο; Πιστή καταγραφή και φωτογράφιση επιγραφών σε έργα ξυλογλυπτικής.

Έργα της ποιμενικής ξυλογλυπτικής (ρόκες, σφοντύλια, άγκλίτσες κ. ά.), διακόσμησή τους. Λεπτομερής περιγραφή, σχεδίαση και φωτογράφιση ξυλογλυπτών έργων.

15. Μαθητεία και όργάνωση των ξυλογλυπτών. Υπήρχαν συντεχνίες ή μόνο παρέες τεχνιτών που εργάζονταν μαζί; Ίεραρχία στην παρέα και την συντεχνία. Καθήκοντα των μελών. Χρόνος μαθητείας. Μήπως ήταν οικογενειακή τέχνη; Αν ναι, να παρατεθούν γενεαλογικά δένδρα οίκογενειών ξυλογλυπτών με χρονικές ένδείξεις, αν είναι δυνατό, για την εποχή που έζησε και εργάστηκε κάθε ξυλογλύπτης. Τελειοποίηση στην τέχνη σε γνωστά μεγάλα κέντρα ξυλογλυπτικής του έσωτερικού (π. χ. "Άγιον Όρος) ή του έξωτερικού (π. χ. Φλωρεντία).

16. Ταξίδια των πλανόδιων ξυλογλυπτών. Πότε αναχωρούσαν και πότε επέστρεφαν; Προετοιμασία τους για το ταξίδι, έθιμα κατά την αναχώρηση και επιστροφή, τραγούδια κ. ά. Σχηματισμός της παρέας (σινάφι, νταϊφάς). Πόσα άτομα την αποτελούσαν; Η σύνθεση της παρέας ήταν ή ίδια για πολλά χρόνια και πόσα;

17. Συμφωνίες για την ανάληψη ξυλογλυπτικών έργων. Πώς γίνονταν; Υπογράφονταν συμφώνητικά; Κατά τη συμφωνία είχαν ως βάση κάποιο συγκεκριμένο σχέδιο για το αναλαμβανόμενο έργο; Εργάζονταν «σύψωμα» ή «ξίψωμα», δηλ. οι εργοδότες τους έξασφάλιζαν ή όχι την τροφή; Την πρώτη ύλη (ξύλεια) διέθετε ο τεχνίτης ή ο πελάτης; Γινόταν διαγωνισμός για την ανάληψη έκτελέσεως ενός μεγάλου έργου;

18. Διακοσμητικά θέματα: α') Ίδιαίτερα μοτίβα που σκάλιζαν στα τέμπλα, στις κασέλες, στα ταβάνια κ. ά. Θέματα από την Άγία Γραφή, από το φυτικό και ζωικό κόσμο, έπως δικέφαλοι άετοί, παγώνια, μαργαρίτες, κυπαρίσσια

κ. α. δένδρα, απεικονίσεις ναών κ. α. β') Σχεδιασμός των γλυπτών διακοσμήσεων.

19. Συνεργασία των ξυλογλυπτών με συγγενείς επαγγελματικές ειδικότητες (μαραγκούς, κτίστες, ζωγράφους, ύλοτόμους κ.α.).

20. Παραδόσεις, διηγήσεις, ανέκδοτα κ. α. σχετικά με τη ζωή και το έργο των ξυλογλυπτών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ, Οί ξυλογλύπτες του Τουρνόβου της Κόνιτσας, 'Επετηρίς του Κέντρου 'Ερευνας 'Ελληνικής Λαογραφίας 25(1977-80), σ. 290-302.

XLVIII. ΣΙΔΕΡΑΣ, ΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΚΗ

1. Γενικά. Σιδεράς (γύφτος, ντεμιτζίης, χαλκιάς,, φάβρος, καμιναδόρος κ.α.). Οί σιδεράδες είναι ντόπιοι ή έρχονται από άλλου; Μήπως είναι ή ήταν γύφτοι; Ποῦ μένουν; (σέ χωριστές συνοικίες, σέ άκρες χωριῶν;) Είναι μόνιμα εγκατεστημένοι ή πλανόδιοι; Στή δεύτερη περίπτωση πότε κυρίως έρχονται για εργασία στον τόπο; Θέση τους στην κοινωνία (παλαιότερα και τώρα). Προσπαθοῦν να προσαρμόσουν την τέχνη τους στην σημερινή τεχνολογία και πῶς; Με πόση προθυμία οί νέοι ακολουθοῦν τὸ επάγγελμα του σιδερά (ύπάρχει περιφρόνηση προς τὸ επάγγελμα);

2. Σιδεράδικο (γυφταρειό, ντεμιτζίδικο, χαρκαδειό κ.α.). Ποῦ βρίσκεται; Περιγραφή του εργαστηρίου, μέρη του. Σέ ποιόν ανήκει τὸ σιδεράδικο (στην εκκλησία, στην κοινότητα, είναι ιδιωτικό); Τοπωνύμια που σχετίζονται με σιδεράδικα (Γύφτικο, Χαλκουργειό κ. α.).

3. Έργαλεία: α') Καμίνι (άργαστήρι κ. α.). Περιγραφή και τρόπος κατασκευής του: πάγκος, φουφού, φουσερό κ. α. (είχ. 330) β') Άμόνι. Σχήμα και μέγεθος, αριθμός άμονιῶν. Είναι κινητά ή σταθερά και πῶς προσαρμόζονται; γ') Μέγγενη. Σχήμα, μέγεθος, χρήση (είχ. 331). δ') Άκόνη (άκόνα, άκονιά βαρεία, σφυρι κ.α.). (είχ. 332).

4. Έργασία σιδερά. Τρόποι κατεργασίας του σιδήρου. Λειτουργία του καμινιού. Πόσα άτομα δουλεύουν (έλλη ή οικογένεια του γύφτου); Ποιές εποχές; Καταμερισμός εργασίας.

5. Προϊόντα (γεωργικά και άλλα εργαλεία, σκεύη κλπ. Φωτογραφίες και σχεδιαγράμματα). Τρόπος διαθέσεώς τους στο εμπόριο, σέ χωριά, σέ εβδομαδιαία και ετήσια παζάρια. Άλλες εργασίες του σιδερά (π. χ. επισκευές όμπρελ-

λῶν, τρόχισμα καὶ ἀκόνισμα μαχαιριῶν, ψαλιδιῶν κ. ἄ. ἐργαλείων, ἐπιδιόρθωση ὄπλων καὶ μηχανημάτων κ. ἄ.).

6. Προμήθεια τῆς πρώτης ὕλης. Ἐκ ποῦ; Ἐκ τῶν παραγγελιοδόχων γεωργῶν;

7. Πληρωμὴ τῶν σιδεράδων. Γινόταν σὲ εἶδος ἢ σὲ χρῆμα; Συμφωνία γύφτων σιδεράδων καὶ γεωργῶν γιὰ τὴν πληρωμὴ τῶν πρώτων π. χ. σὲ ἐτήσια βάση. Στὴν Αἰτωλία π. χ. οἱ «γύφτοι στὰ παλιότερα τὰ χρόνια δούλευαν μὲ κοντότα. Μονοκόμματα. Τόσα ὅλα ὅλα τὸ χρόνο θὰ σοῦ πληρώνω γιὰ νὰ μοῦ κἀνης δουλειὰ ὅποτε τὴ χρειαστῶ, αὐτὸ εἶναι ἡ κοντότα... Τὸ εἶχαν διωρισμένο οἱ προεστοὶ τοῦ χωριοῦ τί νὰ πληρώνη τὸ κάθε ζευγάρι τὸ χρόνο στὸ γύφτο καὶ τί τὸ βόδι. Ἦταν ἕνας κάδος σιτάρι (30 ὀκ.) καὶ ἄλλος ἕνας καλαμπόκι... Εἶχε τὴν ὑποχρέωση νὰ φτιάνη (ὁ γύφτος) κάθε δουλειὰ ποὺ θὰ τοῦ παρουσίαζε ὁ γεωργός: μερεμέτια (ἐπιδιορθώσεις), βουλώματα (συγκολλήσεις), ποὺ λένε τσιλικώματα, βαψίματα καὶ ὅ,τι ἄλλο μὲ τὴν παρατήρηση πὼς γιὰ νὰ τὰ φτιάση, ἔπρεπε νὰ τοῦ πᾶν τὸ σίδηρο ἢ τὸ τσιλίκι ποὺ χρειαζόταν. Ὅσο γιὰ τίς καινουργιές (καινούργια ἐργαλεῖα) γίνονταν ἄλλες συμφωνίες. Ὁρίζαν οἱ προεστοὶ τόσο σιτάρι ἢ καλαμπόκι πρέπει νὰ δώση ὁ γεωργὸς γιὰ τὸ καινούργιο τσαπί, τόσο γιὰ τὸν κασμά...» (Λουκόπουλος, 1938, σ. 76-77).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ, Γεωργικὰ τῆς Ρούμελης, Ἀθήναι 1938, σ. 50-79.
2. ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΡΟΚΟΥ, Τὸ καμίνι. Ἡπειρωτικὰ Χρονικὰ 24(1982), σ. 345-358, πίν. 84-86.

XLIX. ΤΕΛΛΑΗΣ

1. Τελλάης (ντελλάης, κήρυκας, διαλαλητής, κράχτης κ.ἄ.). Ποιὸς τὸν διώριζε (ἡ κοινότητα, οἱ ἔμποροι, ἡ ἐκκλησία); Ἐπρεπε νὰ ἔχη ὀρισμένα προσόντα; (νὰ εἶναι βροντόφωνος, καλλίφωνος κλπ.).

2. Ἔργο τοῦ τελλάη. α') Ὡς δημόσιου κήρυκα (καὶ κλητήρα): Ἀνακοίνωση καὶ διαβίβαση διαταγῶν τοῦ κοινοτικοῦ συμβουλίου ἢ ἄλλου διοικητικοῦ, ἀστυνομικοῦ ἢ δικαστικοῦ ὄργανου, ἀνακοίνωση ἐκτελέσεως δημοπρασιῶν τῆς κοινότητας καὶ τῆς ἐκκλησίας, ἀνακοινώσεις τῶν ἐκλογικῶν ἀποτελεσμάτων, πρόσκληση τῶν χριστιανῶν γιὰ νὰ πᾶνε στὴν ἐκκλησία στὶς γιορτὲς κ.ἄ. β') Ὡς ἰδιωτικοῦ κήρυκα: Γνωστοποιήσεις ποικίλου περιεχομένου (ἐνοικιάσεως κτημάτων καὶ κτιρίων, πλειστηριασμῶν, ἀπωλειῶν ζώων, ἀφίξεων, ἀναχωρήσεων πλοίων κ.ἄ.).

3. Τόπος ανακοινώσεων και διαλαλημάτων: Ἀπὸ ψηλά και ἐπίκαιρα σημεία, ἀπὸ πλατεῖες, σταυροδρόμια κ.ἄ.
4. Χρόνος πού διαλαλοῦσε ὁ τελάλης (βραδυνές ὥρες κ.ἄ.).
5. Τρόπος διαλαλήματος. Χρησιμοποίηση χειρογράφου, διαλάλημα ἀπὸ στήθους, χρησιμοποίηση κουδουνιῦ, ἐπίδειξη δειγμάτων τῶν διαλαλούμενων προϊόντων κ. ἄ.
6. Ἑλληνες και ἄλλοεθνεῖς τελάληδες. Τοῦρκοι, Βούλγαροι κ. ἄ. τελάληδες και σέ ποιὰ γλῶσσα διαλαλοῦσαν.
7. Τυπικά διαλαλήματα. Λεπτομερῆς καταγραφή και μνεῖα τῶν περιπτώσεων πού χρησιμοποιεῖται τὸ καθένα.
8. Πληρωμὴ τοῦ τελάλη. Ἦταν σέ χρῆμα, σέ εἶδος, κατ' ἀποκοπὴ και ποιὸς τὸν πλήρωνε, ἢ κοινότητα, οἱ κάτοικοι;
9. Ἔθιμα σχετικὰ μὲ τὸν τελάλη και τὸ ἔργο του, κοινωνικὴ θέση τοῦ τελάλη, σύγχρονοι τελάληδες (μὲ μεγάφωνα, αὐτοκίνητα, ἀφίσσες κ.ἄ.).

L. ΖΩΓΡΑΦΟΣ, ΛΑΪΚΗ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ

1. Γενικά. Ὑπῆρχαν ντόπιοι λαϊκοὶ ζωγράφοι; Ἄν ὄχι, ἀπὸ ποῦ ἔρχονταν; Περιοχὲς μὲ παράδοση στὴ ζωγραφικὴ, κοσμικὴ και ἐκκλησιαστικὴ (π.χ. Κρήτη, Ἀγραφα, Χιονάδες τῆς Κόνιτσας, Σαμαρίνα Γρεβενῶν κ. ἄ.).
Ἀπὸ πότε ἀναπτύχθηκε στὸν τόπο ἡ ζωγραφικὴ; Σχετικὲς διηγήσεις και παραδόσεις. Σήμερα ὑπάρχουν λαϊκοὶ ζωγράφοι; Ἄν ὄχι, γιὰ ποῖο λόγο;
2. Ἐργαστήριο τοῦ ζωγράφου. Περιγραφή του.
3. Ἐργαλεῖα τοῦ ζωγράφου (πινέλο, καβαλέτο, καναβάτσο κ. ἄ.). Προμήθειά τους.
4. Ὑλικά. Χρώματα φυσικά και τεχνικά, εἶδη τους, τρόποι παρασκευῆς ἢ προμήθειάς τους.
5. Μαθητεία. Πῶς μάθαιναν τὴν τέχνη, ἀπὸ ποιόν; Χρόνος μαθητείας, εἰδίχευση σὲ ὀρισμένο εἶδος ζωγραφικῆς (φορητές εἰκόνες, ἀγιογραφίες σὲ ἐκκλησίες και τοιχογραφίες σὲ ἀρχοντικά, ζωγραφιὲς σὲ διάφορα ἐπιπλα κ. ἄ.). Κέντρα ζωγραφικῆς, ὅπου ἀποκτοῦσαν καλύτερη γνώση τῆς τέχνης τους.
6. Ἐργασία τοῦ ζωγράφου, προετοιμασία τῆς ἐπιφάνειας, πού θὰ ζωγραφιστῇ, στάδια τῆς ὅλης ἐργασίας.
7. Ἱεραρχία τοῦ ἐπαγγέλματος, μαστόροι και βοηθοί, συντεχνίες, ἄγιοι προστάτες, γιορτές και ἄλλες ἐκδηλώσεις τῶν ὀργανωμένων ζωγράφων.

8. Πλανόδιοι ζωγράφοι. Ποῦ πήγαιναν για ἔργασία, ποιές ἐποχές; Ταξίδευαν μόνοι ἢ παρέες καὶ πόσοι μαζί; Πῶς μετακινούνταν στὰ ταξίδια; Ποιά ἐργαλεῖα καὶ ἄλλα εἶδη ἀπαραίτητα για τὴ διαβίωσή τους στὰ μακρινὰ μέρη κουβαλοῦσαν μαζί τους; Πῶς τὰ μετέφεραν; Πῶς ἐξασφάλιζαν τὸν ὕπνο καὶ τὸ φαγητό;

9. Ἔργα τῶν λαϊκῶν ζωγράφων: α') κοσμικὰ (τοιχογραφίες σὲ ἀρχοντικά, σὲ ταβάνια, σὲ σπίτια καὶ ταβέρνες, ἐπιπλα κλπ., προσωπογραφίες ἡρώων καὶ γενικὰ σημαντικῶν προσώπων, εἰκόνες σὲ λαϊκὰ μυθιστορήματα, ζωγραφικὰ ἔργα καραγκιοζοπαιχτῶν, ὅπως φιγοῦρες, σκηνικά, ἀφίσσες κ. ἄ., λαϊκὲς ἐπιγραφές καταστημάτων κλπ. β') ἐκκλησιαστικὰ (τοιχογραφίες, φορητὲς εἰκόνες κ. ἄ.).

10. Θέματα καὶ τεχνική. Διακοσμητικὰ θέματα (πολιτεῖες, λιμάνια μὲ καράβια, λουλούδια, ἱστορικὰ γεγονότα, ἐκδηλώσεις τῆς κοινωνικῆς ζωῆς, σκηνές τῆς καθημερινῆς λαϊκῆς ζωῆς, ἔθιμα, τοπία κ.ἄ.). Σύνθεση τῶν χρωμάτων, τεχνικὴ τοῦ σχεδίου, πρωτοτυπία καὶ πιστὴ ἀναπαράσταση γνωστῶν παραδοσιακῶν μοτίβων, δανεισμὸς μοτίβων καὶ θεμάτων ἀπὸ ἄλλους τομεῖς τῆς λαϊκῆς τέχνης, ξένες ἐπιδράσεις (μπαρόκ κλπ.).

11. Συμφωνίες για τὴν ἀνάληψη ζωγραφικῶν ἐργασιῶν, ὅροι τοὺς ὁποίους περιλάμβαναν, τρόπος πληρωμῆς (ἀποκοπῆς, σὲ χρῆμα, σὲ εἶδος;). Συμφωνία για τὴ διατροφή τῶν ζωγράφων στοὺς τόπους ἐργασίας ἀπὸ τοὺς ἐργοδότες. Κατὰ τὴν ἐκτέλεση μεγάλων ἀγιογραφικῶν ἐργασιῶν σὲ ἐκκλησίες ποιὸς τοὺς τάιζε; Σὲ πολλὰ μέρη για παράδειγμα τοὺς τάιζαν κάθε μέρα οἱ χωριανοὶ ἐκ περιτροπῆς. Ἐργάζονταν πάντα μὲ ἀνάθεση ἔργου ἢ ἔφτειαναν καὶ ἔργα (ὅπως πίνακες) ποὺ πουλοῦσαν; Πῶς τὰ διέθεταν;

12 Σύγχρονοι λαϊκοὶ ζωγράφοι. Θέματα ἐμπνεύσεώς τους (ἐθνικὴ καὶ κοινωνικὴ ζωὴ, φύση κ.ἄ.), τεχνοτροπία τους, ἐπιδράσεις ποὺ δέχονται κ.ἄ.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κ. Α. ΜΑΚΡΗΣ, Χιονιαδίτες ζωγράφοι, Ἀθήνα 1981.

ΛΙ. ΥΠΗΡΕΤΗΣ, ΥΠΗΡΕΤΡΙΑ, ΠΑΡΑΜΑΝΑ

1. Ὑπηρέτης (δοῦλος, φამέγιος κ.ἄ.), ὑπηρέτρια (δοῦλα, παραμάνια, παραβυζάστρα κ.ἄ.). Περιοχές ποὺ ἐβγαζαν πολλοὺς ὑπηρέτες ἢ ὑπηρέτριες καὶ για ποιοὺς λόγους; Π. χ. Ἄνδρος καὶ ἄλλα νησιά τῶν Κυκλάδων, ὄρεινὰ καὶ ἄγονα χωριά. Ποῦ ἐπήγαιναν συνήθως για ἔργασία; Στους νοικοκύρηδες

τῶν κωμοπόλεων καὶ πόλεων τῆς περιοχῆς ἢ καὶ σὲ μακρινὰς πόλεις; Π. χ. οἱ ὑπηρετίες-παραμάνες τῆς Ἀνδρου ἐπήγαιναν γιὰ ἐργασία στὴν Ἀθήνα, Σμύρνη, Κωνσταντινούπολη κ. ἄ.

2. Ὑποχρεώσεις τοῦ νοικοκύρη πρὸς τὸν ὑπρέτη καὶ τοῦ ὑπρέτη πρὸς αὐτόν. Σύνταξη σχετικοῦ συμφωνητικοῦ. Μίσθωση παιδιῶν ὡς ὑπηρετῶν. Ποιὸς ἐκλείνει στὴν περίπτωση αὐτὴ τὴ συμφωνία μὲ τὸν νοικοκύρη;

3. Πληρωμὴ τοῦ ὑπρέτη μὲ μισθὸ (ρόγα κ.ἄ.) ἢ μὲ ἄλλο τρόπο. Κάθε πότε γινόταν; Ἐξοφλητήρια κατὰ τὴν πληρωμὴ. Περιπτώσεις προικίσεως κοριτσιῶν-ὑπηρετριῶν ἀπὸ τὸν κύριο στὸν ὁποῖο δούλευαν. Σχετικὰ προικοσύμφωνα.

4. Τὸ ἔργο τῆς παραμάνας-παραβυζάστρας (φύλαξη καὶ θηλασμὸς τῶν μικρῶν παιδιῶν τῆς οἰκογένειας τοῦ νοικοκύρη κ. ἄ.).

ΛΙΙ. ἈΛΛΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ

Ὅπως εἶναι γνωστό, ἐπαγγέλματα, κύρια ἢ δευτερεύοντα, ἐποχιακὰ ἢ ὄχι, ποὺ ἀσκοῦνται πανελλήνια ἢ τοπικὰ ἀπὸ ἄνδρες, γυναῖκες ἢ καὶ παιδιά, ὑπάρχουν (ἢ ὑπῆρχαν) πολλά. Παρακάτω ἀναφέρονται μὲ ἀλφαβητικὴ σειρά πολλὰ ἀπὸ τὰ σχετικὰ γνωστά. Αὐτὸ δὲν σημαίνει ὅτι ὁ συλλογέας δὲν πρέπει νὰ ἀναζητήσῃ καὶ νὰ ἀνεύρη ἐνδεχομένως καὶ ἄλλα, ἀφοῦ ἐνδιαφέρει ἢ ἐπισήμανση καὶ περιγραφή καὶ τοῦ θεωρούμενου ὡς ἀσήμαντου ἐπαγγέλματος, ποὺ ἀσκεῖται σήμερα ἢ παλαιότερα, π.χ. κατὰ τὴν Τουρκοκρατία, περιορισμένα σὲ μιὰ περιοχὴ ἐξ αἰτίας ὀρισμένων συνθηκῶν ποὺ ἐπικρατοῦν σ' αὐτή. Γιὰ νὰ διευκολυνθῇ στὴν ἀναζήτησιν εἰδήσεων σχετικὰ μὲ τὰ ἐπαγγέλματα αὐτά, παραπέμπεται ὁ ἐρευνητὴς στὰ προηγούμενα κεφάλαια γιὰ τὰ κύρια ἐπαγγέλματα, ἀπὸ τὰ ὁποῖα μπορεῖ νὰ χρησιμοποίησῃ περισσότερα ἢ λιγώτερα ἐρωτήματα, ἀνάλογα μὲ τὴν περίπτωσιν, ἢ ἀπὸ τὴν ἀνάγνωσιν τῶν ὁποίων μπορεῖ νὰ καθοδηγηθῇ γενικώτερα. Ὁ εὐσυνείδητος ἐρευνητὴς θὰ μπορέσῃ ἀσφαλῶς νὰ βρῇ καὶ δικούς του τρόπους, γιὰ νὰ περιγράψῃ ἢ καταγράψῃ τὸ ὕλικό του. Ὅπωςδὴποτε, καὶ χωρὶς αὐτὸ νὰ εἶναι δεσμευτικό, τὸ κέντρο καὶ τὴν ἀφετηρίαν τῶν ἀναζητήσεών του, μὲ δυνατότητες ἐπεκτάσεώς του καὶ πρὸς ἄλλες κατευθύνσεις, μποροῦν νὰ ἀποτελέσουν τὰ παρακάτω θέματα:

α') Γενικά. Ἀπὸ πότε παραδίδεται ἡ ὑπαρξὴ τοῦ ἐπαγγέλματος; Πόσοι κάτοικοι ἀσχολοῦνται μ' αὐτό; Γιατί ἀναπτύχθηκε; Οἰκονομικὴ του σημασία. Καλύπτει μόνον τοπικὰς ἀνάγκας; Γινόταν ἢ γίνεται καὶ ἐξαγωγή τῶν παραγομένων προϊόντων καὶ τεχνιτῶν γιὰ ἐργασία ἄλλοῦ; Τόποι ἐργασίας κ.ἄ.

β') Ἐπαγγελματίας (ὀνομασίες του, καταγωγή του, τρόπος μεταδόσεως τῆς τέχνης του, καὶ κάθε πληροφορία ποὺ σχετίζεται γενικὰ μὲ τὸ πρόσωπό του).

γ') Ἐργαστήριο (ἂν τὸ ἐπάγγελμα τὸ ἀπαιτῆ) ἢ τόπος ἀσκήσεως τοῦ ἐπαγγέλματος.

δ') Ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνται. Λεπτομερὴς περιγραφή τοῦ καθενὸς ξεχωριστά, μὲ παράθεση φωτογραφιῶν ἢ σχεδιαγραμμάτων. Προμήθειά τους. Ἐνδεχόμενη ἐξέλιξη ἢ πλήρης ἀντικατάσταση κάποιου ἐργαλείου, ἀπὸ πότε καὶ γιατί κ.ἄ.

ε') Ὑλικά, πρῶτες ὕλες, Προμήθειά τους.

ς') Τρόπος τῆς ἐργασίας ἢ κατασκευῆς (ἐνδεχομένως) ὀρισμένων ἀντικειμένων καὶ ποιά εἶναι τὰ ἀντικείμενα αὐτά; Τρόπος διαθέσεως τῶν προϊόντων.

ζ') Κοινωνικὴ θέση τοῦ ἐπαγγελματία, σχέση του μὲ ἄλλους ἐπαγγελματίες, ἐνδεχόμενη σωματειακὴ ὀργάνωσή του κ.ἄ.

η') Τρόπος ἀμοιβῆς του (παλαιότερα καὶ τώρα).

θ') Παραδόσεις (διηγήσεις εὐρύτερα), παροιμίες, γνῶμες, τραγούδια, προλήψεις, δεισιδαιμονίες, θρησκευτικὲς ἀντιλήψεις κ.ἄ. ποὺ σχετίζονται μὲ τὸ ἐπάγγελμα καὶ τὸν ἐπαγγελματία.

ι') Κάθε ἄλλο στοιχεῖο ἢ πληροφορία, νεώτερη ἢ παλαιότερη, ἀπὸ τὴν προφορικὴ ἢ γραπτὴ παράδοση (ἐγγραφα κ.ἄ.), ποὺ συνδέεται μὲ ὅποιοδήποτε τρόπο, ἄμεσο ἢ ἔμμεσο, αὐστηρὸ ἢ χαλαρὸ, μὲ τὸ ἐπάγγελμα καὶ τὴ ζωὴ τοῦ ἐπαγγελματία, ἀκόμη καὶ ἂν τὸ ἐπάγγελμα αὐτὸ ἀσκῆται σήμερα στὴν πόλη ἢ ἂν ἐξ αἰτίας αὐτοῦ ἢ ἄλλου λόγου ἔχη ἀποβάλλει ἢ μετασχηματίσει πολλὰ ἀπὸ τὰ παραδοσιακὰ λαϊκὰ του στοιχεῖα καὶ ἔχη ἀστικοποιηθῆ, ἐξελιχθῆ ἢ συγχωνευθῆ ἢ μεταπέσει σὲ ἄλλο :

1. ἀβγουλὰς· ἀβγοπώλης.
2. ἀδραχτάς· κατασκευαστὴς καὶ πωλητὴς ἀδραχτιῶν.
3. ἀκτάρης, ἀχτάρης· ἔμπορος μυρωδικῶν, μπαχαρικῶν κ. ἄ. ἀρωματικῶν προϊόντων καὶ φαρμάκων· ψιλικατζής, μυροπώλης, φαρμακοπώλης.
4. ἀλετράς, ἀλετράρης· κατασκευαστὴς ἀλετριῶν.
5. ἀλογάρης, ἀλογάς· ἐκτροφέας καὶ ἔμπορος ἀλόγων.
6. ἀμανετζής· ἰδιωτικὸς ταχυδρόμος, ποὺ μεταφέρει ἀμανάτια, συσκευασμένα δέματα.
7. ἀμέλης· ὑπεύθυνος γιὰ τὴν ὑποδοχὴ καὶ φιλοξενία τῶν ξένων στὸν κοινοτικὸ ξενώνα τοῦ χωριοῦ, στὸ «ἀμελικό».
8. ἀμπατζής, ἀμπάζης, ἀμπάτζης, καραμπατζής· πωλητὴς ἀμπάδων ἢ ρά-

- πτης χονδρῶν ἐγγώριων ἐνδυμάτων γιά ἄνδρες ἀπὸ ἀμπά (χοντρό μάλ-
λινο ὕφασμα).
9. **ἀραιτζής**: ψιλικατζής: πού μέσα ἀπὸ τὰ ὑπολείμματα πυρκαϊᾶς μαζεύει
διάφορα ψιλικά, κοσμήματα κ.ἄ.
 10. **ἀσταρτζής**: κατασκευαστὴς «ἀσταριῶν», φοδρῶν.
 11. **ἀτέσης**: θερμαστὴς χυτηρίου.
 12. **βαλμάς**, βουκόλος, γελαδάρης: τροφὸς καὶ ἔμπορος ἵππων καὶ ἡμιόνων,
ἵπποφορβός. Ἴπποκόμος, κοιν. σείζης. Ὁ μισθῶνων τὸ ἄλογο ἢ μουλάρι
του γιά τὸν ἄλωνισμό: ἄλωνάρης, ἴλωνάρης κ.ἄ.
 13. **βαρκάρης**, βαρκαδόρος, βαρκολόγος: λεμβοῦχος, πορθμέας.
 14. **βαρουξής**, ἐπιχρυσωτής.
 15. **βασματζής**: βλ. μπασμα(ν)τζής.
 16. **βελονάς**: βελονοποιός.
 17. **βιολάρης**, βιολιτζής, βιολάτορας: ὄργανοπαίκτης βιολιού.
 18. **βλαττίας**: κατασκευαστὴς βλαττίων, μεταξωτῶν κόκκινων ὕφασμάτων.
 19. **βουρκάς**: αὐτὸς πού κατασκευάζει «βουῦρκες», δερμάτινους σάκκους.
 20. **βουτυράς**: παρασκευαστὴς ἢ πωλητὴς βουτύρων, βουτυροποιός, βουτυρο-
πώλης.
 21. **γαβαθάς**: κατασκευαστὴς γαβαθῶν, δηλ. ξύλινων ἢ πήλινων ἀγγείων γιά
φαγητὸ κυρίως.
 22. **γαλατάς**: γαλακτοπώλης, γαλακτοκόμος: βλ. καὶ ξινογαλάς.
 23. **γιαζιτζής**: βλ. γραμματέας.
 24. **γιαμποτζής**: μπαλωματής.
 25. **γιαουρτάς**, γιαουρτολόγος, γιαουρτσής, γεγουρτζής: γιαουρτοπώλης.
 26. **γιασμαντζής**: κατασκευαστὴς γιασμακιῶν, φερεντζέδων.
 27. **γιоргаτζάς**: βλ. χτενάς.
 28. **γιουζουκτσής**: κατασκευαστὴς δακτυλιδιῶν.
 29. **γκαϊτατζής**, γκαϊδατζής: κατασκευαστὴς ἢ ὄργανοπαίκτης γκαίντας, τσα-
μπούνας.
 30. **γραμματέας**, γραμματικός, γιαζιτζής, κιαττίπης.
 31. **γριπάρης**: ψαράς πού ψαρεύει μὲ τὸν γρίπο (ἀλιευτικὴ συσκευὴ ἀπὸ
δίχτυα), ἰδιοκτῆτης ἢ κατασκευαστὴς γρίπων.
 32. **γυρολόγος**: πλανόδιος μικροπωλητὴς, ἰδίως ψιλικῶν καὶ πανικῶν.
 33. **δεβετζής**: βλ. καμηλιέρης.
 34. **δεκατιστής**, φορατζής, ταξιντάρης: συλλέκτης τοῦ φόρου καὶ κυρίως τῆς
δεκάτης.
 35. **δερβεντζής** ἢ ντερβεντζής: Ἕλληνας ἢ Ἀρβανίτης ἄτακτος πού δου-
λεύει κάτω ἀπὸ Ἀρβανίτη δερβέναγα, φύλακα τῶν δερβενίων (στενῶν).
 36. **διασαξής**, γιασαξής: ραβδοῦχος, κλητήρας.
 37. **δουκανάρης**: κατασκευαστὴς δοκάνων.

38. **δραγάτης**, ντραγάτης, μαστιχοδραγάτης, βεργάτης, ντεμπουτάδος, μπεκτσής, βλεπές, τουρκοπουῶλος· ἀγροφύλακας, ἀμπελοφύλακας.
39. **ἔμπορος**· γενικὰ καὶ εἰδικώτερα πωλητῆς ὑφασμάτων καὶ εἰδῶν νεωτερισμοῦ· βλ. καὶ γυρολόγος, πραματευτής.
40. **ἐμφιετζής**· ἰδιοκτήτης ἐργαστηρίου ταμπάκου.
41. **ἐφημεριδοπώλης** (πλανόδιος), ἐφημεριδάς.
42. **ζαχαροπλάστης**· ζαχαρτζής, σεκερτζής.
43. **ζεμπιλάς**· κατασκευαστῆς ζεμπιλιῶν, εἶδους καλαθιῶν.
44. **ζευλάρης**· κατασκευαστῆς ζευλιῶν.
45. **ζητιάνος**· ζήτουλας, διακονιάρης, μπουλιάρης.
46. **ζιβανάρης**· παρασκευαστῆς ἢ πωλητῆς ζιβανίας, εἶδους οἴνοπνευματώδους ποτοῦ.
47. **ζυμοπουλητής**· πωλητῆς ζύμης.
48. **ζωναράς**· κατασκευαστῆς ζωνῶν.
49. **θρουμποπώ(ου)λης**· πωλητῆς φρυγάνων γιὰ τοὺς φούρνους.
50. **ἰπεκτσής**· βλ. μεταξάς.
51. **ἰπποκόμος**, σεῖζης· βλ. καὶ βαλμάς.
52. **καβαδάς**, καβαδιάς· κατασκευαστῆς καβαδιῶν, εἶδους μανδύα, ἀλλιῶς καφταντζής.
53. **καβάφης**· ἔμπορος ἢ κατασκευαστῆς ὑποδημάτων δεύτερης ποιότητος.
54. **καζάζης**, καζάσης· μεταξουργός, μεταξοπλόκος.
55. **καζανάς**· κατασκευαστῆς καζανιῶν.
56. **καζαντζής**· λεβητοποιός, ἀλλὰ καὶ ἰδιοκτήτης καζανιοῦ γιὰ ἀπόσταξη σταφυλιῶν καὶ παρασκευὴ ρακῆς.
57. **καζινιάρης**· αὐτὸς ποὺ πουλεῖ οἴνοπνευμα, ρακοπουῶλος.
58. **καλαμάς**· αὐτὸς ποὺ κόβει ἢ πουλεῖ καλάμια.
59. **καλαποδάς**· κατασκευαστῆς καλαποδιῶν.
60. **καλεμκέρης**· γλύπτης, χαράκτης.
61. **καλιοντζής**· ναύτης τοῦ πολεμικοῦ ναυτικοῦ παλαιότερα.
62. **καλπακτζής**, καλπακτσής· κατασκευαστῆς ἢ πωλητῆς καλπακιῶν, μάλινων ἢ δερμάτινων καλυμμάτων τῆς κεφαλῆς.
63. **κάλφας**· ὑπάλληλος, βοηθὸς τεχνίτη, ἰδίως ράπτη ἢ τσαγγάρη, πρακτικὸς ἀρχιτέκτονας.
64. **καμακάρης**· κατασκευαστῆς ἢ πωλητῆς καμακιῶν.
65. **καμηλιέρης**, καμηλάρης, δεβετζής, σαραβάνος· αὐτὸς ποὺ ἐκτελεῖ μεταφορὰς μὲ καμήλες.
66. **καμινάρης**, καμινάς· κατασκευαστῆς καμινιῶν ἢ ἐργάτης καμινιοῦ.
67. **κανταρτζής**, στατεράς· κατασκευαστῆς ἢ πωλητῆς κανταριῶν, ζυγοποιός.
68. **καπελλάς**, σκιαδάς· πιλοποιός καὶ πιλοπώλης.

69. **καπνοπώλης, ταμπακτζής, τουτουντζής.**
70. **καποτάς, καπάς** ράφτης μάλλινων καπότων, καπῶν.
71. **καραμελάς** κατασκευαστής ἢ καὶ πωλητὴς καρμελῶν καὶ ἄλλων ζαχαρωτῶν.
72. **καραμπατζής** βλ. ἀμπατζής.
73. **καρατζής** βλ. ληστής.
74. **καρεκλάς, τσατράρης** κατασκευαστής, ἐπισκευαστής ἢ καὶ πωλητὴς καρκελῶν.
75. **κασελάς, σεντουκάς, φορτσεράς** κατασκευαστής κασελιῶν κλπ.
76. **κασιέρης** ταμίας, τραπεζίτης.
77. **καστανάς** πωλητὴς καστάνων καὶ ἰδίως ψημένων καὶ βρασμένων.
78. **κατσάνος** πλανόδιος ἔμπορος βλ.πραματευτής, γυρολόγος.
79. **κατσαρματζής** λαθρέμπορος καπνοῦ.
80. **κατσικάς** πλανόδιος πωλητὴς κατσακίσιου γάλακτος, ποὺ ἀρμέγεται ἀπὸ τὶς γίδες ποὺ τὸν ἀκολουθοῦν στοὺς δρόμους, αἰγοβοσκός.
81. **καφετζής** καφεπώλης, καφεκόπτης.
82. **καφτα(ν)τζής** ὁ κατασκευαστὴς καφτανιῶν, πολυτελῶν μακρῶν μανδυῶν μὲ μακριὰ μανίκια σὲ χρῆση ἀπὸ τοὺς Τούρκους.
83. **καψιμάλης** κοινοτικὸς εἰσπράκτορας φόρων, χονδρέμπορος τροφίμων, ἔμπορος λαχανικῶν, σταφυλιῶν κλπ., πάροχος, ποὺ προσφέρει στοὺς ξένους, στοὺς στρατιῶτες καὶ τὰ ζῶα τοὺς τροφή, χόρτο κ. ἄ. Συνών. κεχαγιάς τῆς χώρας, χαρτζιαντζής.
84. **κερεστετζής** ἔμπορος κερεστέ, ναυπηγήσιμης ἢ οἰκοδομήσιμης ξυλείας, ξυλέμπορος.
85. **κεσιμτζής** ὁ κόφτης ἢ ὁ ἐργολάβος ποὺ ἀναλαμβάνει νὰ καλλιεργήσῃ ἓνα τμῆμα περιουσίας.
86. **κιαττίπης** βλ. γραμματέας.
87. **κιουπάς** κατασκευαστὴς καὶ πωλητὴς κιουπιῶν, πιθαριῶν.
88. **κιουρεκτζής** κατασκευαστὴς κουπιῶν.
89. **κολτζής, κολιτζής, γκουλτζής** τελωνοφύλακας.
90. **κομπογιανίτης, βικογιατρός, ματσουκάς, ψευτογιατρός** ἐμπειρικὸς γιατρός.
91. **κοντραμπατζής, κοντραμπαντιέρης** λαθρέμπορος.
92. **κοσκινάς** κατασκευαστὴς κοσκίνων.
93. **κουγιουτζής** πηγαδάς.
94. **κουζάρης, κουζαρής** αὐτὸς ποὺ κατασκευάζει κοῦζες, εἶδος ἀγγείου γιὰ νερό.
95. **κουλουράς** πωλητὴς ἢ παρασκευαστὴς κουλουριῶν, κουλουρ(ι)τζής.
96. **κουρουτζής** φύλακας μοναστηριοῦ κλπ., ἀγροφύλακας.
97. **κρε(ο)μμουδάς** παραγωγὸς καὶ πωλητὴς κρεμμυδιῶν.

98. κρεοπώλης· μακελλάρης.
99. κτενάς· βλ. χτενάς.
100. κωπηλάτης, κουπάς, κατεργάρης.
101. λαγουμιτζής· κατασκευαστής λαγουμιῶν, ὑπονόμων, μεταλλευτής· βλ. καὶ σουδεφτής.
102. λαναράς, λαναριτζής· αὐτὸς ποὺ ξαίνει μαλλιά μὲ λανάρι, ἐριουργός, καὶ ὁ κατασκευαστής, διορθωτής καὶ πωλητής λαναριῶν.
103. λαχειοπώλης.
104. λεμπλεμιτζής· πωλητής λεμπλεμιπιῶν, ἀφράτων στραγαλιῶν· ἔχει κατὰστημα λεμπλεμιπιτζιδικο.
105. ληστής, καρατζής.
106. λο(υ)καντιέρης· ἰδιοκτῆτης, διευθυντής ἢ ὑπάλληλος λοκάντας, ἐστιατορίου, ἐστιάτορας.
107. λουκ(ου)ματζής· παρασκευαστής ἢ πωλητής λουκουμάδων.
108. λοῦστρος· στιλβωτής ὑποδημάτων κυρίως.
109. μαγγανάρης· κατασκευαστής μαγγάνων ἢ ἐργάτης σὲ μαγγάνι.
110. μάγερας, μάγειρος, ἀχτζής· μάγειρας.
111. μακαρατζής· μεταφορέας βαριῶν ἀντικειμένων μὲ τροχαλία, «μακαρα».
112. μαλάς· μαλινοπουλητής, ἔμπορος μάλλινων εἰδῶν.
113. μαμμή, μάμμος· μαιευτήρας.
114. μανάβης, ζαρζαβατζής· λαχανοπώλης.
115. μαντεμ(ι)τζής, μαδεμτζής, ματεμτζής· μεταλλουργός, μεταλλέμπορος, ἰδιοκτῆτης μαντεμιοῦ.
116. μαντηλάρης· τυπωτής μαντηλιῶν τῆς κεφαλῆς.
117. μαστιχάρης, μαστιχάς· παραγωγός ἢ πλανόδιος πωλητής μαστίχας.
118. μαχαλεπάρης· παρασκευαστής ἢ πωλητής μαχαλ-λεπίν, φαγητοῦ ἀπὸ ρυζάλευρο.
119. μερτσάρης· μικροπωλητής τοῦ δρόμου.
120. μεταλλουργός· βλ. ντερμιτζής, χαρκιάς, μαντεμτζής, σιδεράς.
121. μεταξάς, ἱπεκτσής· τεχνίτης ἢ βιομήχανος ποὺ κατεργάζεται μετάξι, μεταξουργός, πωλητής μεταξιοῦ. Βλ. καὶ πρισμιντζής.
122. μηχανάς, π'χανάς· κατασκευαστής μηχανιῶν, π'χανιῶν, δηλ. φουσερῶν γιὰ τὰ καμίνια τῶν σιδηρουργῶν.
123. μι(κ)λιαράς· κατασκευαστής χάλκινων καζανιῶν.
124. μηχαντζής· ποτοπώλης.
125. μουτάφης, μουταφτζής, μεταφτσής, σακχυφαντής· κατασκευαστής τρίχινων ἀντικειμένων, τορβάδων, σακκιῶν, ἐφιππίων κ.ἄ.
126. μπακάλης, βακάλης· παντοπώλης.
127. μπαρουξής· κατασκευαστής μπαρουτιοῦ.

128. **μπασμα(ν)τζής**, βασματζής· κατασκευαστής ή πωλητής τυπωτών βαμβακερών ύφασμάτων, «μπασμάδων ή βασμάδων», τσιτιών.
129. **μπεζάσης**, μπεζάζης, πεζάης· ύφασματέμπορος, κυρίως τσιτιών.
130. **μπεχλιβάνης**, πεχλιβάνης, τζαμπάζης· σχοινοβάτης, παλαιστής.
131. **μπισκιτζής**· πριονιστής, αυτός που κόβει ξύλα με πρίονι· βλ. και πριονάς.
132. **μπογατσ(ι)ατζής**· ο κατασκευαστής μπουγάτσιας.
133. **μπόγιας**, τζελάτης, φουτρός· ο δήμιος, ο έντεταλμένος να μαζεύη από τους δρόμους τὰ άδέσποτα σκυλιά.
134. **μπογιατζής**, μποϊατζής· έλαιοχρωματιστής ή ύδροχρωματιστής, βαφέας νημάτων και ύφασμάτων κυρίως, ένδυμάτων, καθαριστής και βαφέας παπουτσιών, λοϋστρος.
135. **μποζατζής**· κατασκευαστής ή πωλητής «μποζά», είδους δροσιστικού ποτού.
136. **μποσματζής**· έπιδιορθωτής παλαιών λαϊκών ένδυμάτων.
137. **μπουρεκτσής**· κατασκευαστής και πωλητής μπουρεκιοϋ, είδους πίττας.
138. **μυροπόλης**, μυροποιός, άρωματοποιός, μυρεψός· πωλητής άρωμάτων και καλλυντικών.
139. **ναλμπάντης**, άλμπάνης.
140. **νεκροθάφτης**, πεθαμενατζής.
141. **νερουλάς**, σουγιουλτζής· μεταφορέας ή πωλητής νερού· βλ. και σουτζος.
142. **ντατσέρης**· είσπρακτορας φόρου αίγοπροβάτων.
143. **ντοκμετζής**, δοκμετζής, μαντεμοχύτης· τεχνίτης χυτηρίου μετάλλων, χρυσοχός που δουλεύει με χυτήριο.
144. **ντουλγέρης**, ντουλγκέρης, τιλγκέρης, δουλγέρης, ντουλουέρης, ντουγραματζής, τσιαγκιάρης· μαραγκός, κτίστης, οικόδομος γενικά.
145. **νουντουλματζής**· πωλητής παγωτών τὸ καλοκαίρι.
146. **ντουφεξής**, τσακματζής· όπλοποιός· βλ. και ταπαντζής, τουφεξής.
147. **ξιδάς**· ξιδοπόλης.
148. **ξινογαλάς**· πωλητής ξινόγαλου, γαλατάς.
149. **ξισταρκάς**· πωλητής κίστων, ξισταριᾶς, για τὸν φούρνο.
150. **ξυλάς**, ταχτατζής· ξυλέμπορος, κόφτης και πωλητής καυσόξυλων και κάρβουνων.
151. **όδοντογιατρός**.
152. **οίνοπόλης**, κρασοπόλης, κρασοπούλος, κρασάς, ταβερνιάρης.
153. **όμπρελάς**· κατασκευαστής, πωλητής και έπισκευαστής όμπρελών.
154. **όπλοποιός**· βλ. ντουφεξής.
155. **όργανιτζής**· κατασκευαστής, πωλητής ή παίκτης μουσικού όργάνου.
156. **οϋντζής**, άλευράς· άλευροπόλης.
157. **οϋσουρτζής**· ένοικιαστής φόρου δεκάτης.

158. παγωτατζής· παγωτάρης, ντουντουлмаτζής, μπουγζατζής, κατασκευαστής ἢ καὶ πωλητὴς παγωτοῦ.
159. πακτωτής, Ἰλιτζαμτζής· εἰσπράκτορας δεκάτης ἢ ἄλλων φόρων.
160. παλιατζής· παλαιοπώλης.
161. παντοπώλης, μαγαζάτορας.
162. παραθυράς· τζαμ(ι)άς, τζαμτζής, τζαμιτζής, γυαλιάς· τεχνίτης ποῦ κατασκευάζει καὶ τοποθετεῖ παράθυρα, τζάμια κ.ἄ.
163. πασβάντης· νυχτοφύλακας, χωριοῦ κυρίως.
164. πασματζής· τυπωτὴς βαμβακερῶν ὑφασμάτων.
165. παστελλάς· πωλητὴς παστελιοῦ.
166. πατ-τιχάρης· πωλητὴς πατ-τιχῶν (καρπουζιῶν).
167. περατάρης, περαματάρης, περάτης, περατάρος, παραϊτάρης· πορθμέας.
168. περονάς· πωλητὴς περονιῶν κυρίως.
169. πεστεμαλτζής, πεσματζής· πωλητὴς πεστεμαλιῶν ἢ πεστιμαλιῶν, πισκιριῶν γιὰ τὸ λουτρό.
170. πετρολαδάς· πωλητὴς πετρόλαδου, πετρελαίου.
171. πηγαδάς· κατασκευαστὴς πηγαδιῶν, φρεάτων, ἐπιστάτης στὶς βρύσες καὶ τὶς πηγές τοῦ χωριοῦ.
172. πσιρ(ι)τζής· ἐργάτης φουρμιστής, ἀρτοποιήστης.
173. πισσάς, πισσαρής· πωλητὴς πίσσας, ἢ ὁ τεχνίτης ποῦ ἀλείφει μὲ πίσσα διάφορα δοχεῖα γιὰ συντήρηση.
174. πραματευτής· ἔμπορος ὑφασμάτων, πλανόδιος ἔμπορος, γυρολόγος.
175. πριονάς· κατασκευαστὴς ἢ πωλητὴς πριονιῶν καὶ κυρίως κόφτης ξύλων μὲ πριόνι· βλ. καὶ μπισκιτζής.
176. πρισμιντζής, μπρισιμάς· βλ. μεταξάς.
177. ρακιτζής· παραγωγὸς ἢ πωλητὴς ρακῆς.
178. ρολογάς, σαατζής· ὠρολογοποιός.
179. σαατζής· ὠρολογοποιός· βλ. ρολογάς.
180. σαγιαξής· κατασκευαστὴς «σαγιακίων», χοντρῶν μάλλινων ὑφασμάτων γιὰ κάπες κλπ., δηλ. «σκουτιῶν».
181. σακκάς· ὑφαντὴς σάκκων, μεταφορέας νεροῦ σὲ δερμάτινα σακκιά.
182. σαλεπιτζής· παρασκευαστὴς καὶ πωλητὴς «σαλεπιοῦ», εἴδους θερμαντικοῦ ποτοῦ.
183. σαμισάρης· παρασκευαστὴς ἢ πωλητὴς samisi, εἴδους γλυκίσματος.
184. σανιδάς· κατασκευαστὴς ἢ ἔμπορος σανίδων.
185. σανταλτζής· ὑφαντὴς καὶ πωλητὴς μεταξωτῶν καὶ μεταξοβαμβακερῶν γερμεσουτιῶν.
- 186.αραβάνος· βλ. καμηλιέρης.
187. σαράτσης· τσαρουχάς καὶ περισσότερο ὁ σελλάς, κατασκευαστὴς σελλῶν, σελλοποιός.

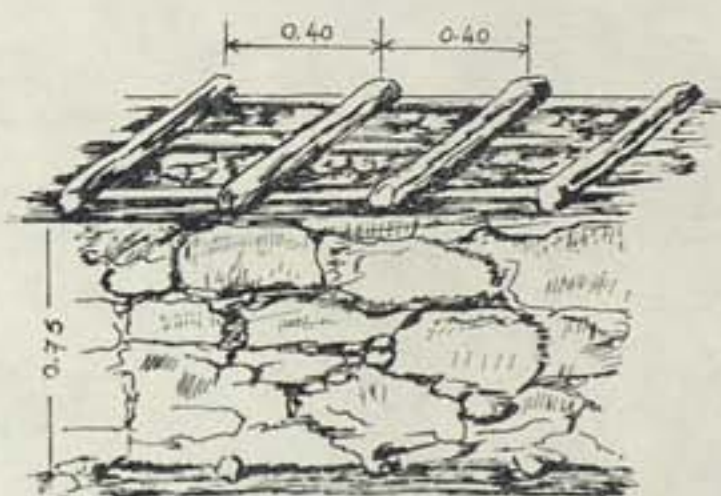
188. **σαράφης**: άργυραμοιβός, τραπεζίτης με κατάστημα σε πόλεις, πλανόδιος σε έμποροπανηγύρεις κ.ά.
189. **σαρκάρης**: κατασκευαστής «σαρκών», σκουπών.
190. **σαχατζής**: ώρολογοποιός.
191. **σεκερτζής, σεκέρης**: ζαχαροπλάστης.
192. **σελλάς**: βλ. σαράτσης.
193. **σεντουκάς, σενδουκάς, σαντουκτζής, κασελάς, κασσάς**: κατασκευαστής κιβωτίων, σεντουκιών κλπ.
194. **σεπετζής**: κοφινόπώλης.
195. **σιλκιτζής**: πωλητής πετσετών.
196. **σιμιτζής, σιμτζής, σιμετζής**: ό φούρναρης γενικά στην Ήπειρο. Στην Κων/λη σιμιτζής είναι ό πωλητής σιμιτιών (κουλουριών), κουλουρτζής, και φούρναρης, ό ψωμάς.
197. **σιταράς, σταράς, σταροπουλητής**: σιτέμπορος και γενικά έμπορος δημητριακών.
198. **σκαλιέρης**: φύλακας τής σκάλας, τής αποβάθρας του λιμανιού.
199. **σκαλιάς**: κατασκευαστής περικνημίδων για τους φουστανελλάδες.
200. **σκαραμαγγ(κ)άς**: κατασκευαστής ή πωλητής «σκαραμαγγίων», δηλ. πολυτελών ύφασμάτων.
201. **σκαφιδάς**: κατασκευαστής και πωλητής σκαφιδιών.
202. **σκαφτιάς, σκαφιάς**: εργάτης ειδικός στο σκάψιμο.
203. **σκιτζής, σκιντζής**: επιδιορθωτής παλαιών ρούχων ή παπουτσιών, μπαλωματής.
204. **σκουντελ-λάς**: αυτός που κατασκευάζει σκουτέλ-λια (είδος χύτρας).
205. **σκουπιδιάρης, σκουπιδάς, σκουπιδολόγος**: ύδοκαθαριστής.
206. **σκουφάς**: κατασκευαστής ή έμπορος σκούφων.
207. **σουδεφτής**: αυτός που άνοίγει σουδες, χαντάκια.
208. **σουτζής**: γαλατάς, γαλακτοπώλης.
209. **σοϋτζος**: νεροκράτης, νερούλάς.
210. **σπετσιέρης**: φαρμακοποιός.
211. **στραγαλατζής**: πωλητής στραγαλιών.
212. **στρατουράς**: κατασκευαστής στρατουριών (καλυμμάτων των άλόγων), σαγματοποιός.
213. **συνάχτης**: εισπράκτορας βλ. και δεκατιστής.
214. **ταβαντζής**: μαραγκός ειδικός στην κατασκευή ταβανιών.
215. **ταβερνιάρης, κάπελας, κάπηλος**: αυτός που έχει ταβέρνα, καπηλειό, οινοπώλης.
216. **τακεντζής, τακι(ν)τζής, τακιαντζής** (μονταδόρος).
217. **ταλιαντζής**: αυτός που έχει ψαράδικα καΐκια.
218. **ταμπουρατζής**: όργανοπαίκτης ταμπουρά.

219. ταουξής· όρνιθοπώλης.
220. ταπαντζής· όπλοποιός, όπλοπώλης· βλ. και τουρνατζής.
221. ταχμιτζής, ταχμιντζής· αυτός που καθουρντίζει και αλέθει τον καφέ.
222. ταχυδρόμος, άμανετζής, πόσταγης.
223. τερετζής· πωλητής του κάρδαμου.
224. τζαμάς· κατασκευαστής, πωλητής ή περαστής τζαμιών.
225. τζαμπάσης, τσαμπάσης· σχοινοβάτης και θηριοδαμαστής, μεταπράτης αλόγων κυρίως και άλλων ζώων, ζωέμπορος, προπονητής αλόγων στο βάδισμα με ρυθμό.
226. τζεβα(χ)ερτζής, τζοβαίρ(ι)τζής· τεχνίτης και έμπορος τζοβαϊριών, πολυτίμων λίθων, άδαμαντοπώλης, κοσμηματοπώλης.
227. τζουράς· πρακτικός γιατρός· βλ. και κομπογιανίτης, τουρμπατζής.
228. τιφτικτής· αυτός που έπεξεργάζεται «τιφτίκι», μαλλι 'Αγκύρας.
229. τομαράς· έμπορος άκατέργαστων δερμάτων ζώων, τομαριών.
230. τουλούμπατζης, τουλουμπατζής· πυροσβέστης.
231. τουρμπατζής γιατρός· έμπειρικός, πλανόδιος γιατρός.
232. τουρνατζής· όπλοποιός, τουφεζής.
233. τουτουντζής· καπνοπώλης ή καπνοπαραγωγός.
234. τουφεζής· κατασκευαστής ή πωλητής όπλων, παλιότερα και ό στρατιώτης που έφερε τουφέκι.
235. τσεμπερτζής· κατασκευαστής τσεμπεριών.
236. τσεπκεντζής· ράφτης τσεπκενιών, δηλ. γιλέκων άνδρικών, που φοριόντουσαν πάνω από την φουστάνελα.
237. τσεσμετζής· αυτός που κατασκευάζει βρύσες.
238. τσικρικάς, τσικρικώνης· κατασκευαστής τσικρικιών, διπλών ροδανιών.
239. τσιλπαντζής, τουλπαντζής, τουρμπαντζής· πωλητής τουλουπανιών ή τουρμπανιών, είδους λεπτών βαμβακερών ύφασμάτων, μουσελίνας.
240. τσιμπουξής· κατασκευαστής ή πωλητής τσιμπουκιών, ύπηρέτης σ' άρχοντόσπιτα, που φροντίζει τά τσιμπούκια (άγάδων κ. ά.).
241. τσο(χ)ατζής· κατασκευαστής ή έμπορος ύφασμάτων ή και ρούχων από τσόχα, έμπορος μαλλιού.
242. φαμπρικαδόρος· παρασκευαστής οίνοπνευματωδών ποτών.
243. φελλοποιός.
244. φεσάς, φεσ(ι)τζής· φεσοποιός, φεσοπώλης, έμπορος φεσιών, από την Τύνιδα κυρίως, και σαλιών.
245. φούρναρης, φουρνάρης, φουρνάρος, ματζιπάς, φραντζολάς, έκμεκτής, σιμιτζής, παξιμαδάς, άρτοπουίλος, ψωμάς· άρτοποιός, άρτοπώλης.
246. φύλακας, φυλακάτορας.
247. φωτογράφος· υπαίθριος, πλανόδιος κλπ.
248. χαβουζάρης· ιδιοκτήτης ή φύλακας χαβουζών, δεξαμενών.

249. χαλβατζής· χαλβαδοποιός.
250. χαλ-λουμάς· κατασκευαστής χαλ-λουμιών, είδους κυπριακού τυριού.
251. χαμάλης, βασταγάρης, βαστάζος· άχθοφόρος σέ χωριά, πόλεις, λιμάνια κ.ά.
252. χαμιτζής· λουτράρης, ιδιοκτήτης ή υπάλληλος λουτρών.
253. χαράχτης, γραβαδοῦρος· ό τεχνίτης πού χαράσσει έπιγραφές, σχέδια, εικόνες κ.ά.
254. χασισικλής, χασικλής· λαθρέμπορος χασίς.
255. χαταϊτζής, χετα(γ)ιτζής· έμπορος χεταγίων ή χαταγίων, είδους χιακών ύφασμάτων.
256. χιονάς, χιονιτζής· πωλητής πάγου και χιονιοῦ πού τó μεταφέρει με ειδική συσκευασία τó καλοκαίρι από τά βουνά.
257. χορτοβατζής· πωλητής διαφόρων ειδών από σίδερο.
258. χουλιάρας, κουταλάρης· κατασκευαστής χουλιαριών, κουταλιών.
259. χρυσοσκουφάς· τεχνίτης χρυσοσκουφιών (χρυσών σκούφων).
260. χτενάς, κτενάς, γιοργατζάς· κατασκευαστής ύφαντικών χτενιών.
261. ψαλιδάς· κατασκευαστής ψαλιδιών.
262. ψάλτης· έροψάλτης.
263. ψιλικατζής, άχτάρης, μερτσάρης· πωλητής ψιλικών, άρωματικών προϊόντων και φαρμάκων· βλ. και άκτάρης.

ΕΙΚΟΝΕΣ*

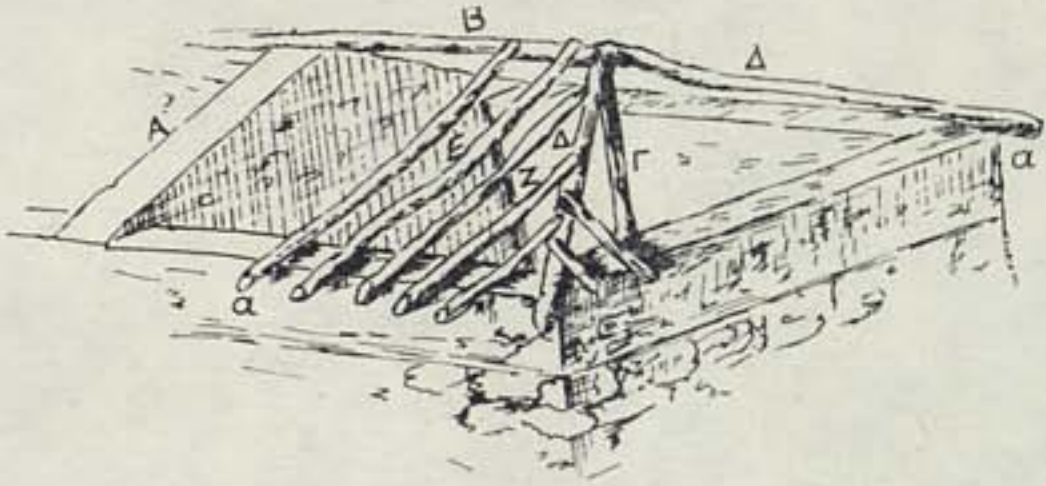
* Οί παρατιθέμενες εικόνες, πού συνδέονται αναπόσπαστα μέ τό κείμενο τῶν ἐρωτημάτων πού προηγείται, ἔχουν ληφθῆ ἢ ἀναπαραχθῆ ἀπό διάφορα ἔντυπα, καί κυρίως ἀπό τά ἔντυπα πού ἀναφέρονται στή βιβλιογραφία κάθε κεφαλαίου, ἀπό χειρόγραφα τοῦ Κέντρου Λαογραφίας, πού ἔχουν κατά καιροῦς καταρτίσει οἱ συντάκτες του καί ἀπό ἄλλες πηγές.



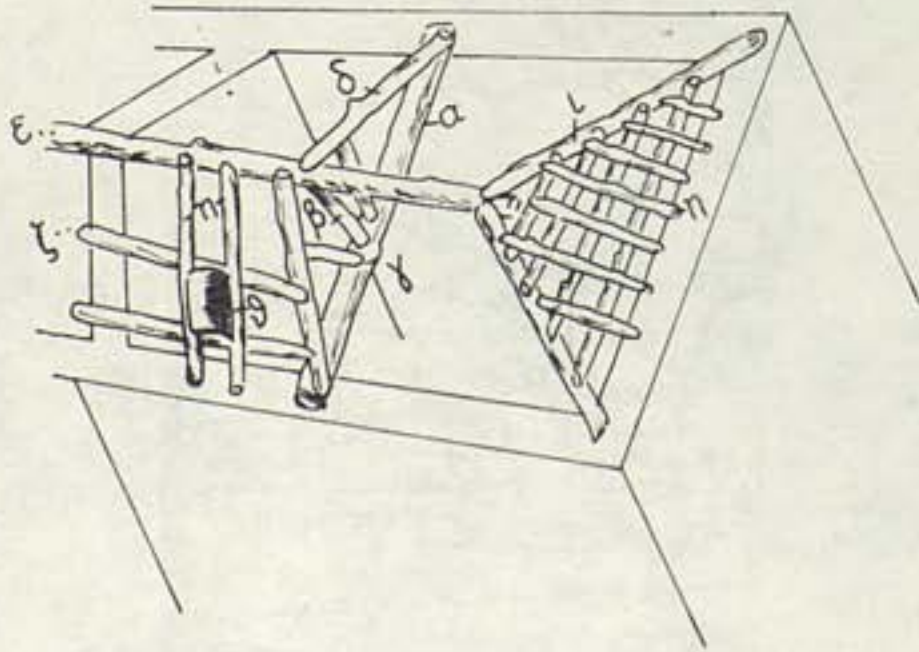
Είχ. 1. Ξυλοδεσιά (Αίτωλίζ, σ. 8)



Είχ. 2. Ξυλοδεσιά (Μέτσοβο, σ. 8)



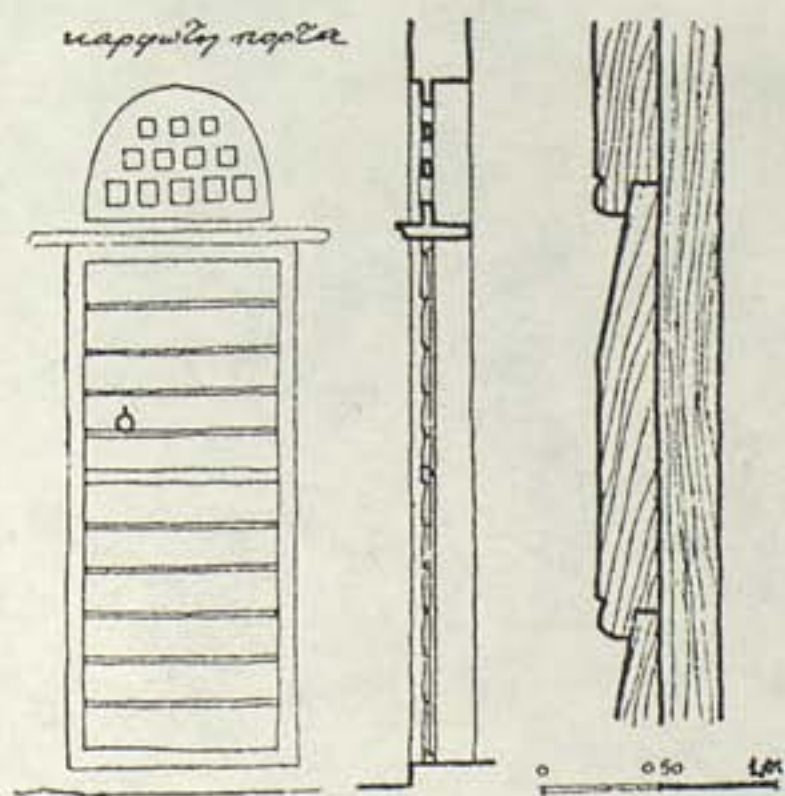
Εικ. 3. Σκελετός τῆς στέγης : Α. Καλιάνι, Β. Καβαλλάρης, Γ. Ἀντιστόλι, Δ. Μαχιάδες, Ε. Ψαλλίδια, Ζ. Κοντοψάλλια (Αἰτωλία, σ. 8)



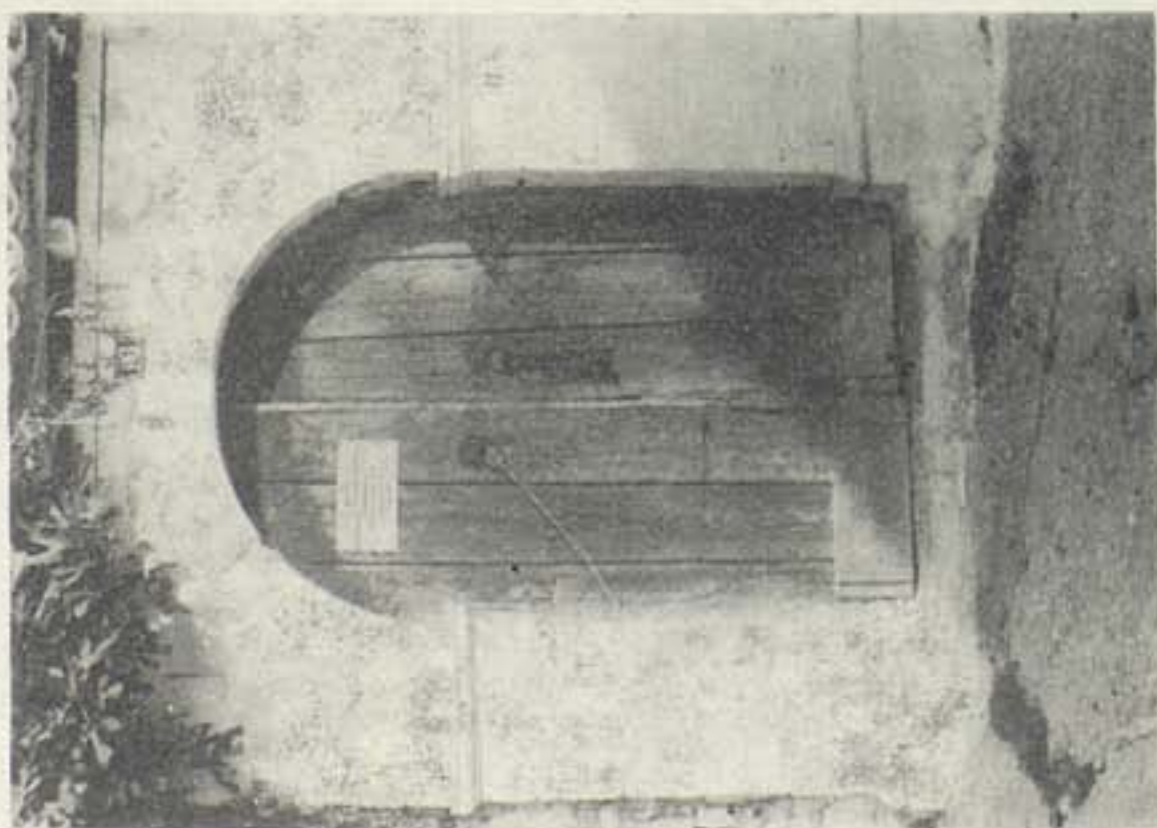
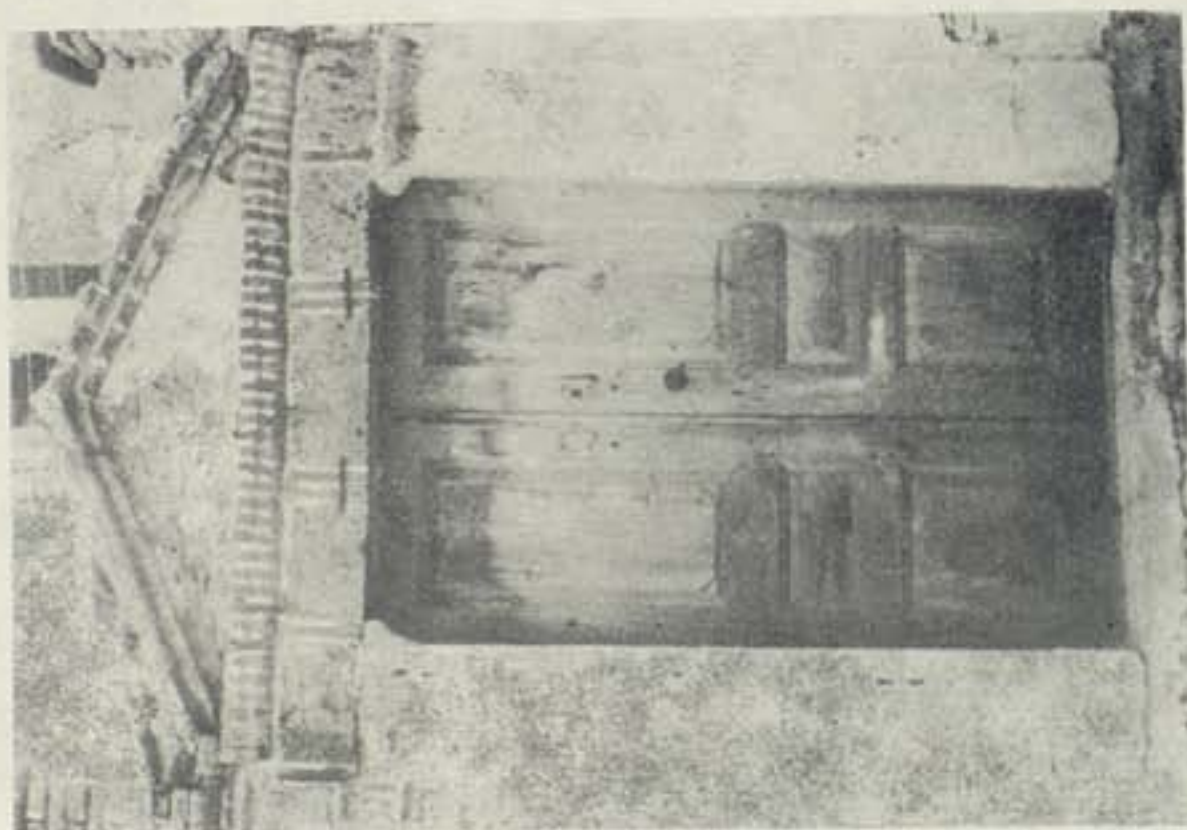
Εικ. 4. Μέρη τῆς στέγης: α ματέρι, β παπαδάκι, γ τσιμπίδι, δ δίπλα, ε κουρφιάτης, ζ μερτέκια, η καταχτά, θ κεραμίδια, ι μαχιές (Θεσσαλία, σ. 8)



Είκ. 5. Πόρτα μονόφυλλη (Πιτσιδία 'Ηρακλείου, σ. 10)



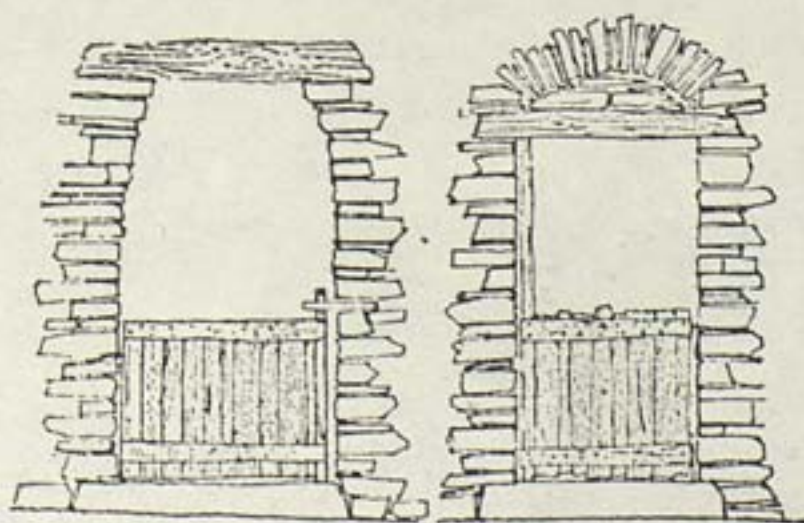
Είκ. 6. Πόρτα καρφωτή (Τήνος, σ. 10)



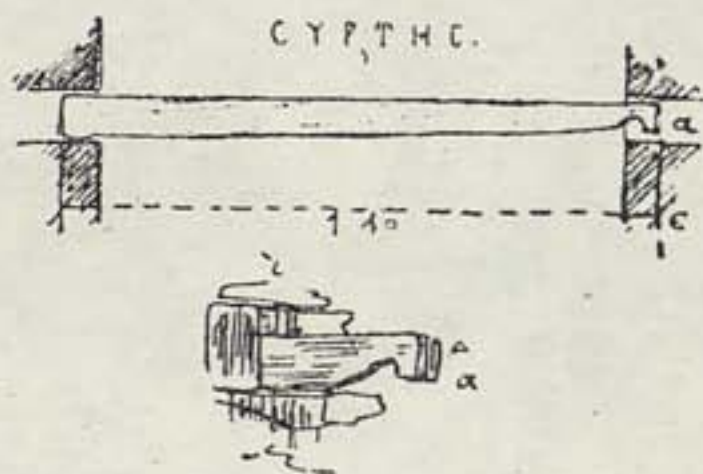
Είχ. 7 και 8. Πόρτες δίφυλλες (Πάργα, Αιτόγωρο, σ. 10)



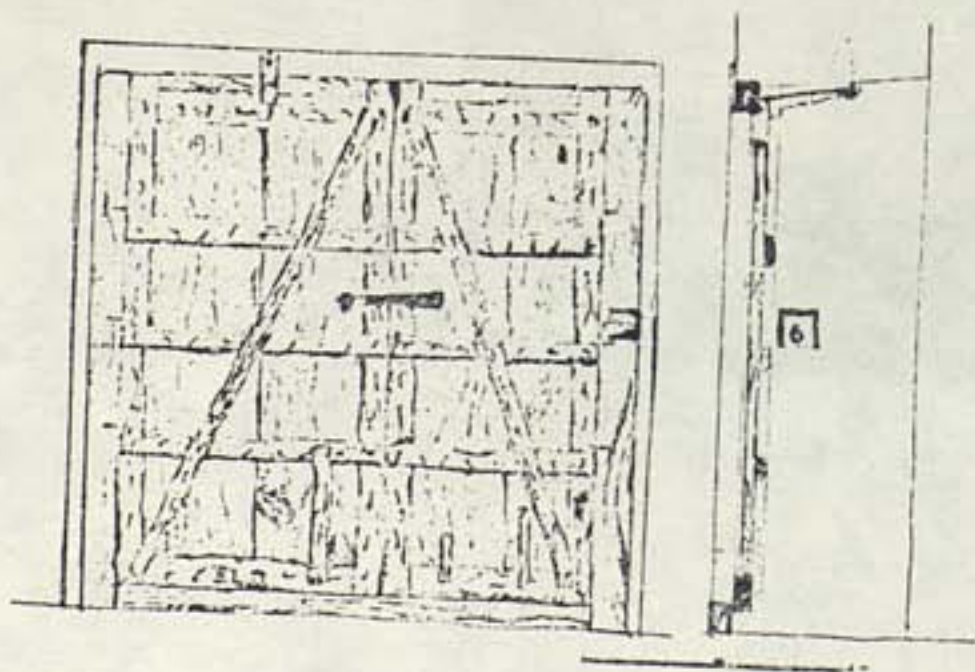
Είχ. 9. Πόρτα με πανωπόρτι (Πιτσιδία 'Ηρακλείου, σ. 10)



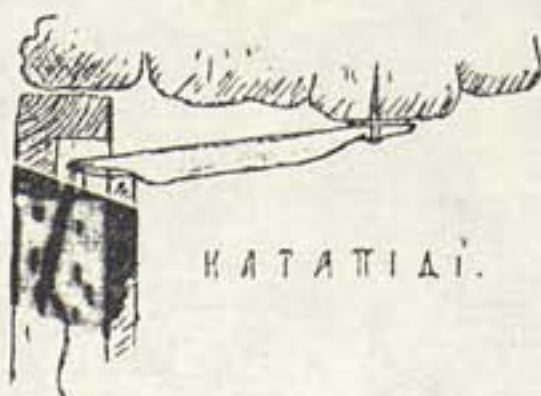
Είχ. 10. Πόρτες με πανωπόρτι (Τήνος, σ. 10)



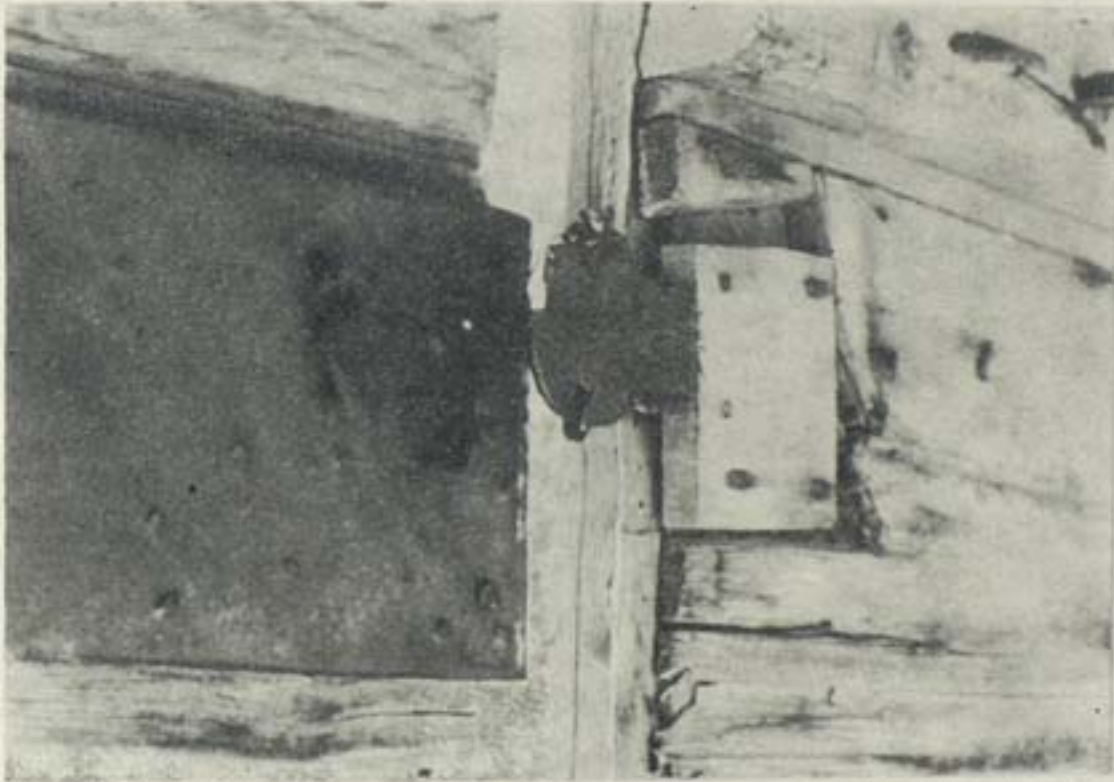
Είχ. 11 (Αίτωλία, σ. 10)



Είχ. 12. Έσωτερικό πόρτας (Σιάτιστα, σ. 10)



Είχ. 13 (Αίτωλία, σ. 10)



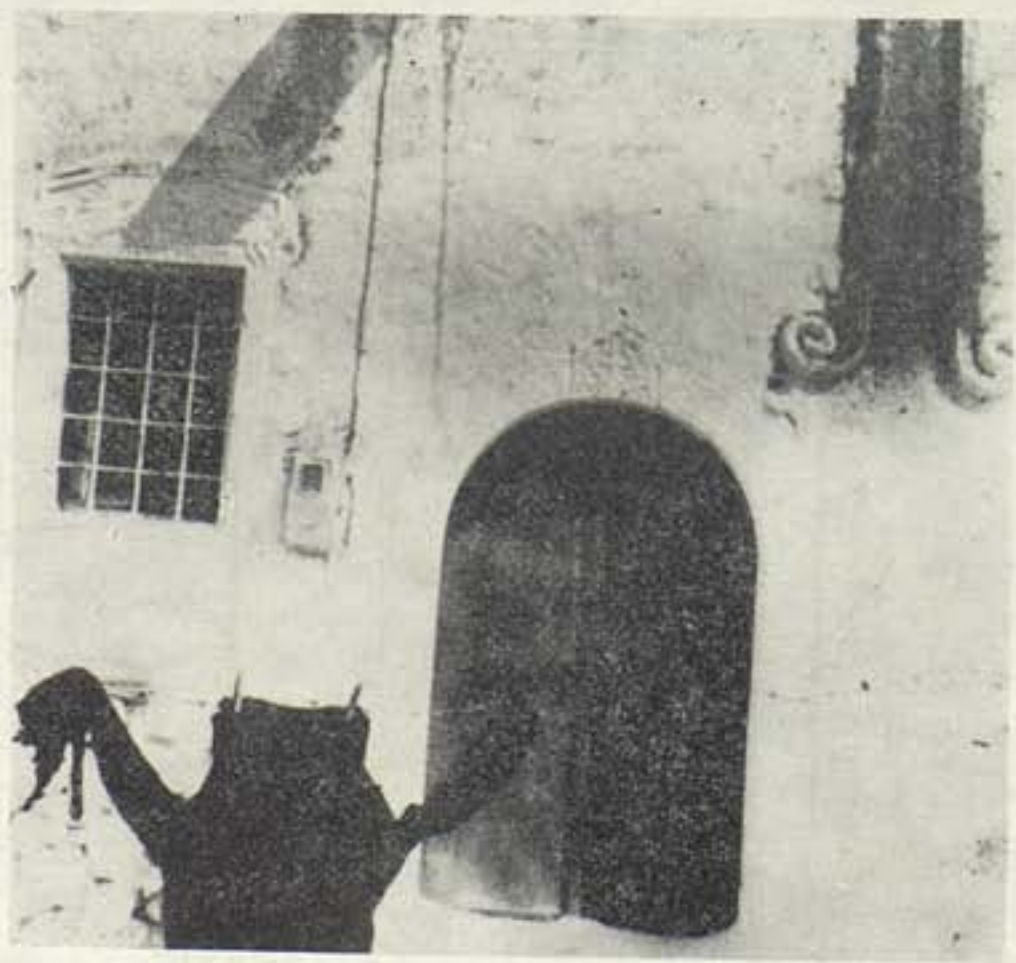
Είχ. 14. Κλειδαριά (Λιτόχωρο, σ. 10)



Είχ. 15. Πόρτα: α τρύπα καταπιδιού, β καταπιδόξυλο, γ κρικέλα, δ ρεζέδες (κλάπες), ε τρύπα για τις γάτες και ύρνιθες (σ. 10)



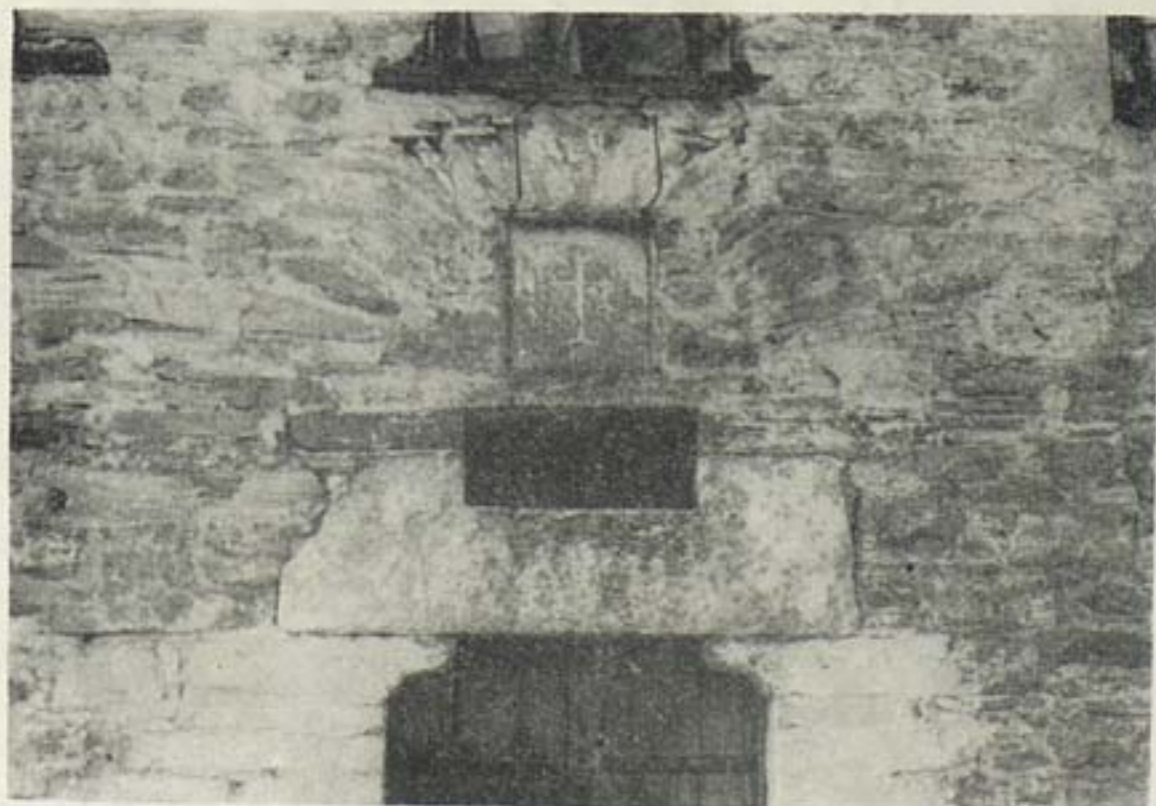
Είχ. 16. Ἀνώφλι εὐθύγραμμο (Πιτσιδία Ἡρακλείου, σ. 10)



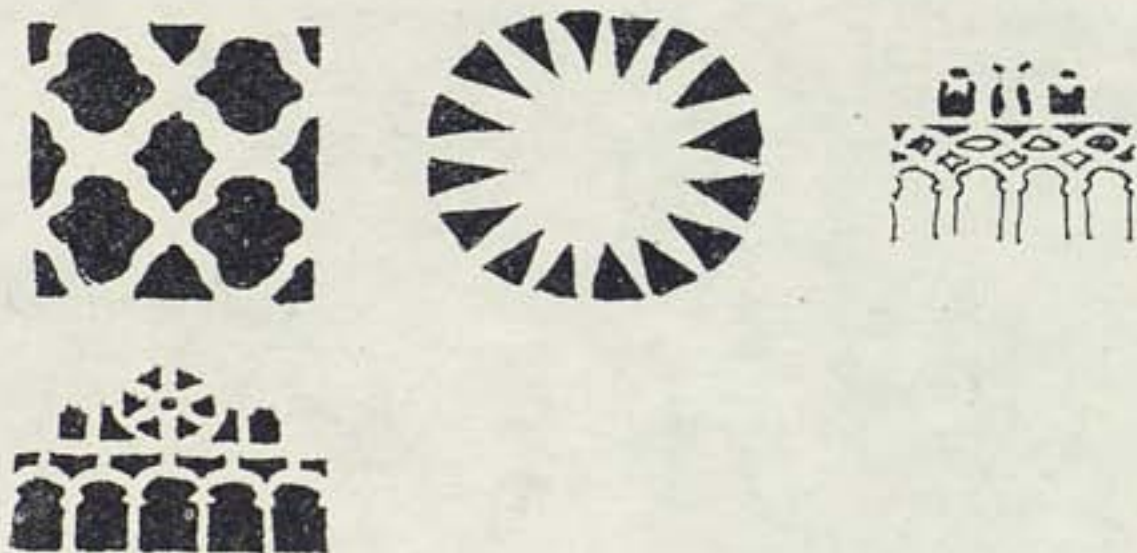
Είχ. 17. Ἀνώφλι τοξωτὸ (Πιτσιδία Ἡρακλείου, σ. 10)



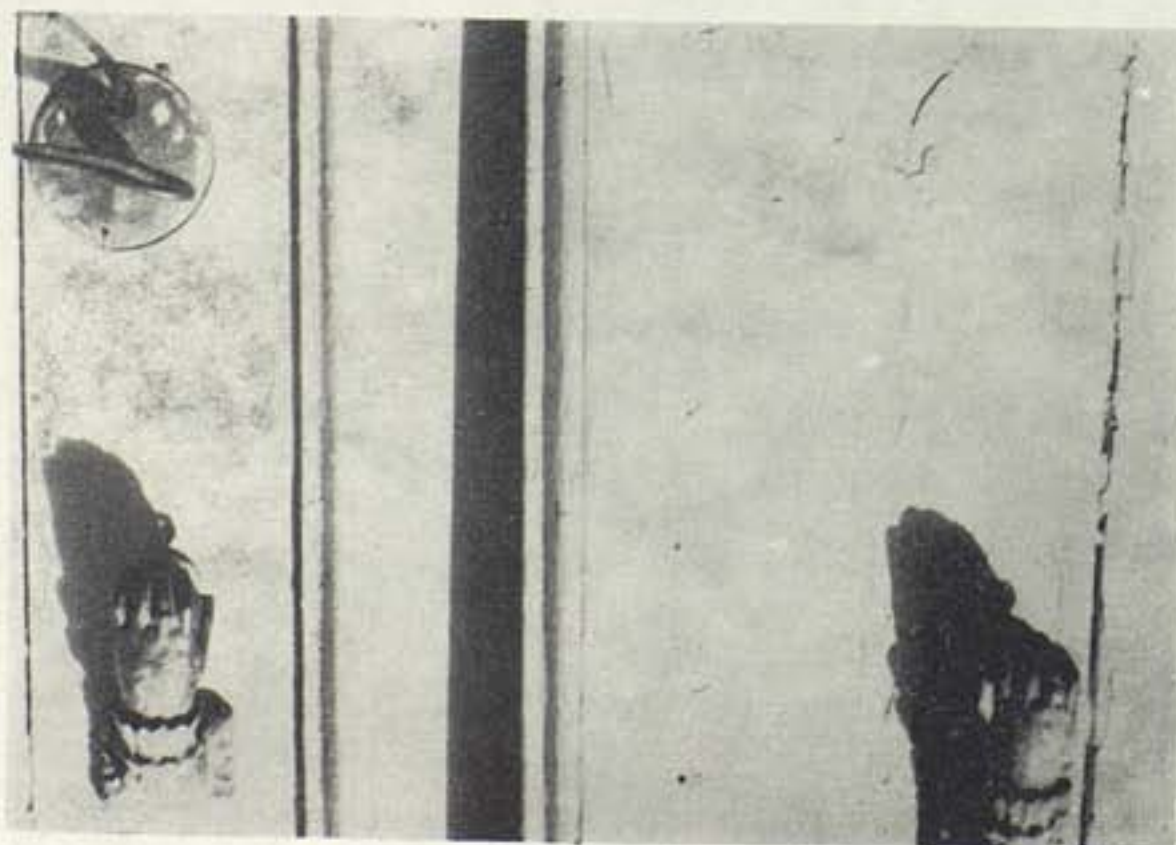
Είχ. 18. 'Ανώφλι (Προμίρι Πηλίου, σ. 10, 11)



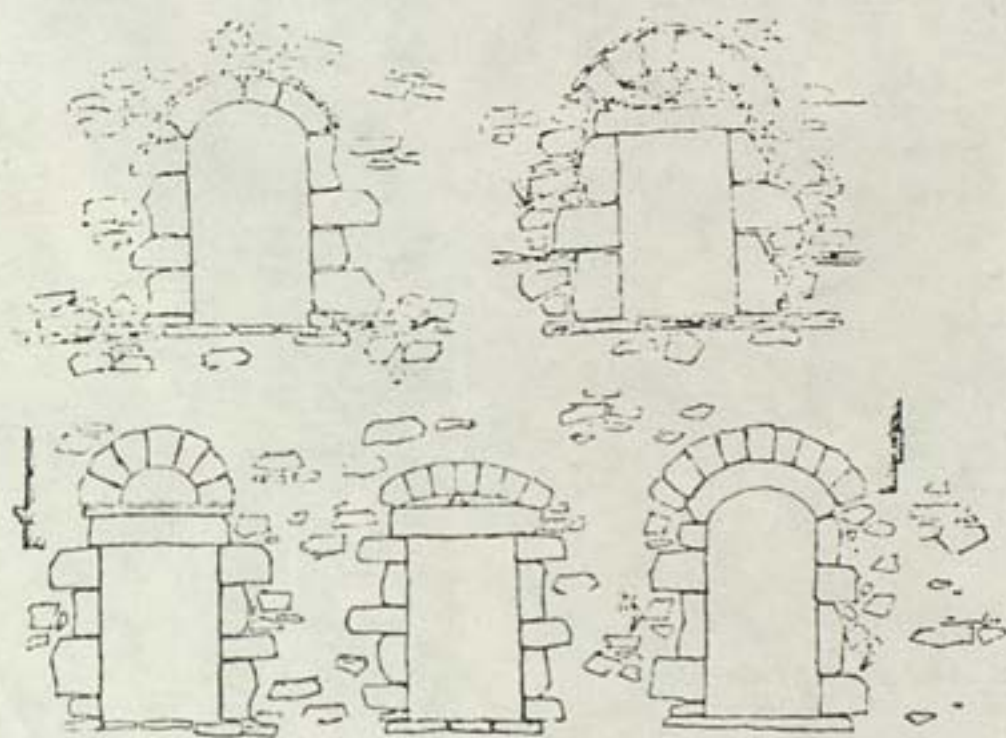
Είχ. 19. Φεγγίτης (Λαῦκος Πηλίου, σ. 10, 11)



Είχ. 20. Φεγγίτες διαφόρων τύπων (Γήνος, σ. 10, 11)



Είχ. 21. Πόρτα με δύο ρόπτρα (Λιτόχωρο, σ. 10)



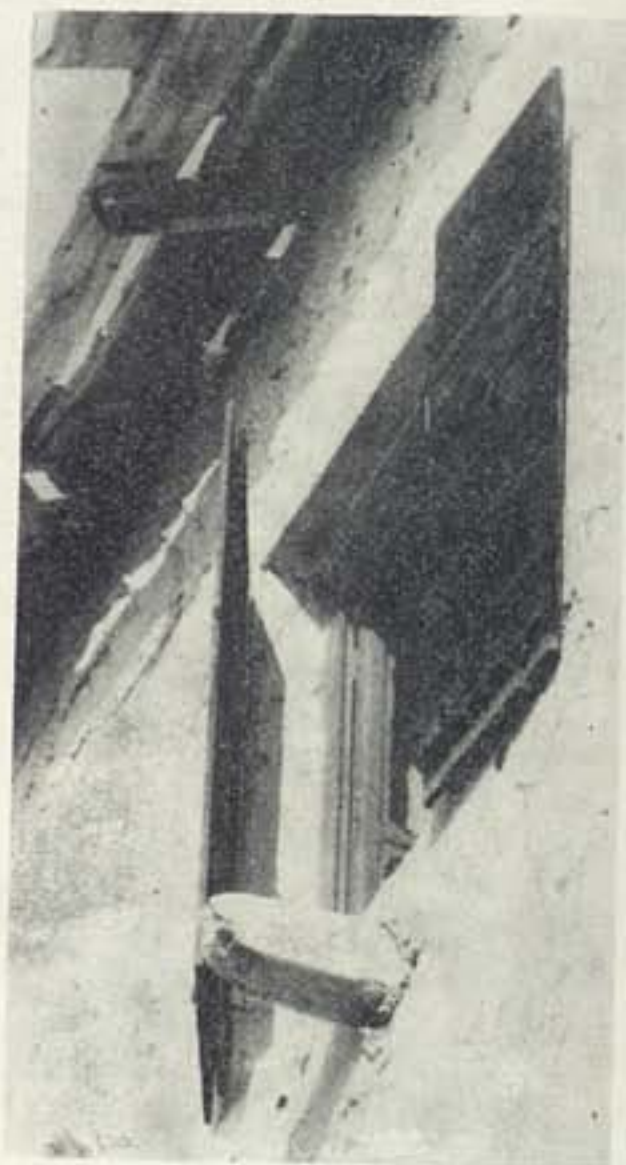
Είχ. 22. Ἀνώφλια παραθύρων (Γορτυνία, σ. 10)



Είχ. 23. Παράθυρο με σιδεριά καὶ διακοσμημένο ἀνώφλι (Πετροκεφάλι Ἡρακλείου, σ. 10)



Είκ. 24. Παράθυρο με σιδεριά
(καφάσι) (Τρίκερι, σ. 10)



Είκ. 25. Παραθυρόφυλλα
(Πάργα, σ. 10)



Είκ. 26. Παραθυρόφυλλα
(Λαϊκος Πηλίου, σ. 10)



Είκ. 27. Παραθυρόφυλλα (Πετροκεφάλι 'Ηρακλείου, σ. 10)

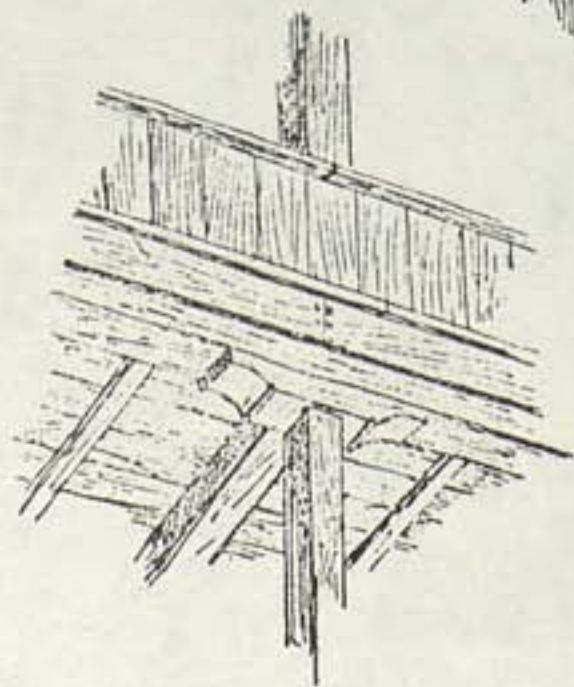
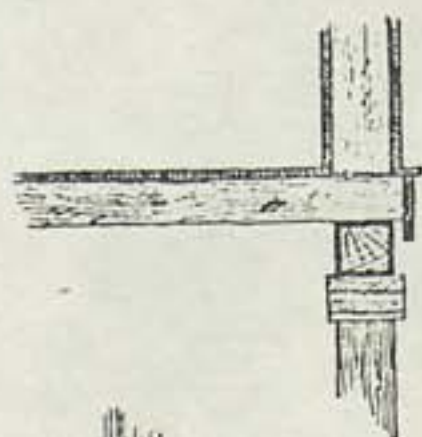


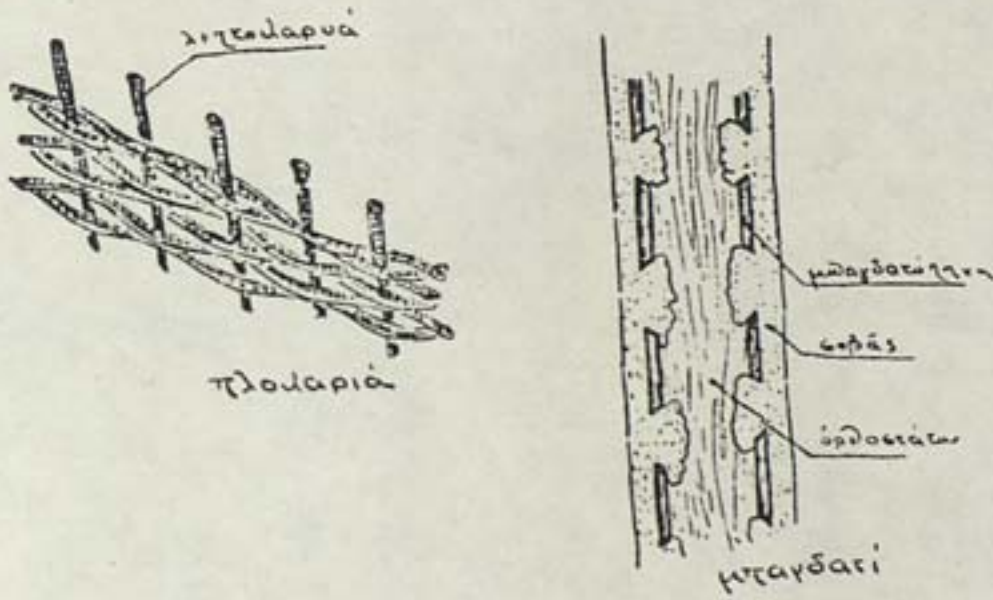
Είκ. 28. Φεγγίτης στη στέγη (Θράκη, σ. 11)



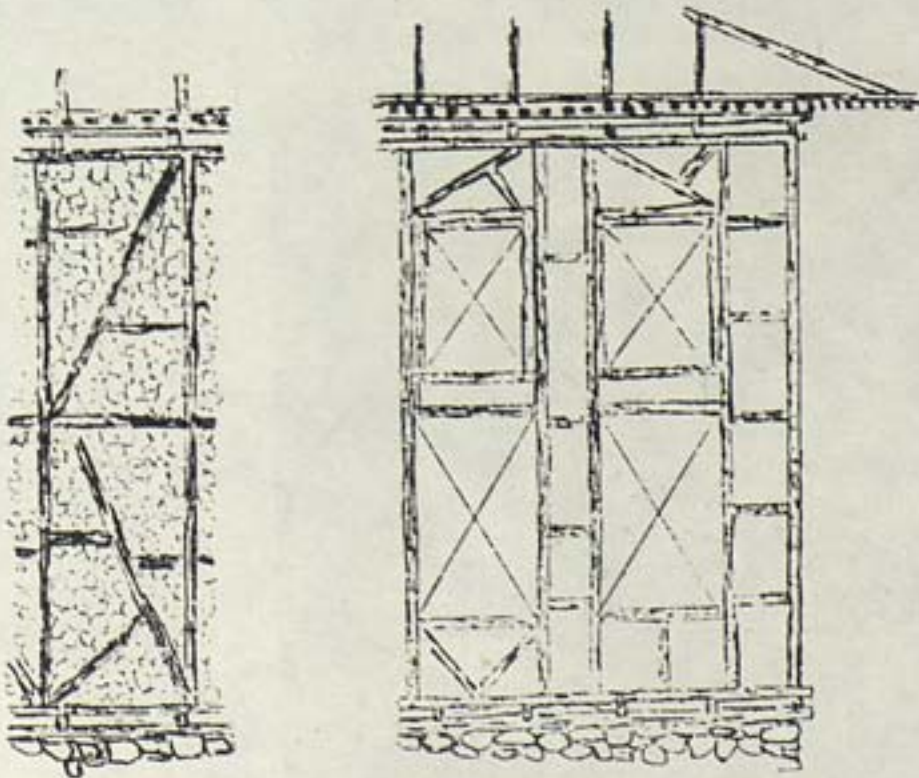
Είκ. 29. Ξύλινος εξώστης
(Μέτσοβο, σ. 11)

Είκ. 30. Ξύλινος εξώστης, κατα-
σκευαστική λεπτομέρεια
του προηγούμενου (σ. 11)





Είχ. 31. Μπαγδατί (Βέροια, σ. 11)



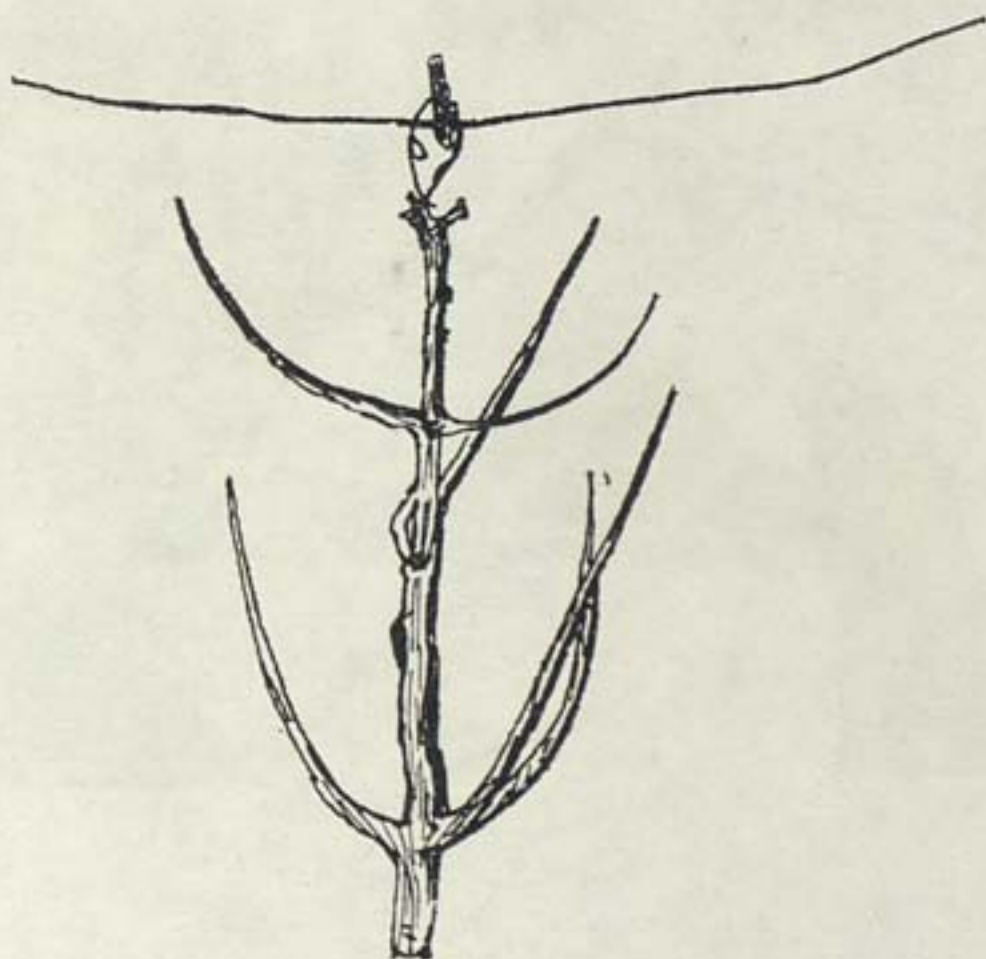
Είχ. 32. Ξυλοδεσιά έσωτερικού τοίχου (Βέροια, σ. 11)



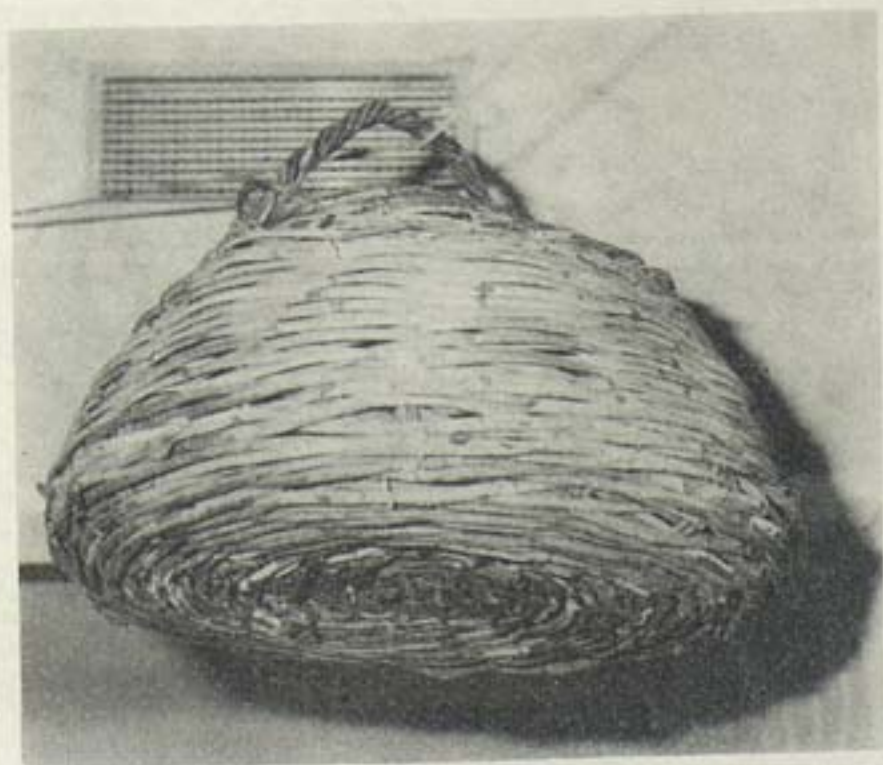
Είχ. 33. Δάπεδο βοτσαλωτό
(Σπέτσες, σ. 11)



Είχ. 34. Αύλόπορτα διπλή
(Λαῦκος Πηγίου, σ. 13)



Είχ. 35. Ψωματούκι για τὸ κρέμασμα τοῦ ψωμοῦ (Δωδεκάνησα, σ. 14)



Είχ. 36. Ψωμοθήκη (Κύθηρα, σ. 14)



Είχ. 37. Φοῦρνος (Σαμοθράκη, σ. 14)



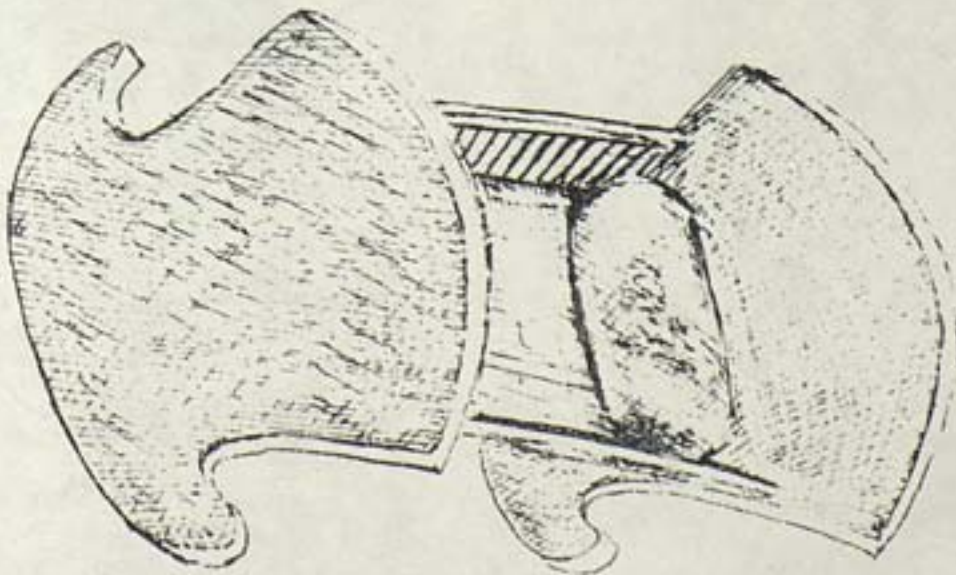
Είχ. 38. Φοῦρνος ἀπὸ πιθᾶρι (Μεσokλά Χανίων, σ. 14)



Είχ. 38α. Φούρνος (Βαλτερό
Σερρών, σ. 14)



Είχ. 39. Όρνιθώνας (Πάργα, σ. 16)



Είχ. 40. Σαρμανίτσα
(σ. 24)



Είκ. 41. Εικόνοστάσι ('Αμπελάκια, σ. 28)



Είκ. 42 (σ. 28)



Είκ. 43 (σ. 28)



Είκ. 44 Πιάτο (σ. 28)



Είκ. 45. Λακάνη (Ρόδος, σ. 28)



Είκ. 47. Κουταλοθήκη
(Λαῦκος Πηλίου, σ. 28)



Είκ. 46. Ξύλινα κατάλια (Λαῦκος
Πηλίου, σ. 28)



Είκ. 49. Γουδι ξύλινο
(Μάνη, σ. 28)



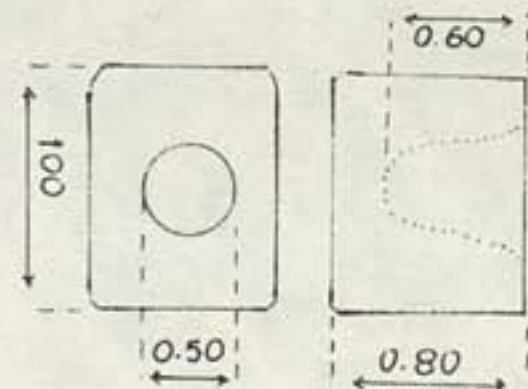
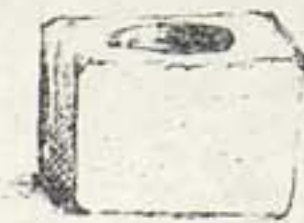
Είκ. 48. Κεβγκίρι (Σινώπη, σ. 28)



Εικ. 50. Γουδι πέτρινο (Μάνη, σ. 28)



Εικ. 51. Γουδι ξύλινο (Μάνη, σ. 28)



Εικ. 52. Τουμπέκι (Κόζικος, σ. 28)



Εικ. 53. Ντουμπέκι
(Θεσσαλία, σ. 28)



Είχ. 54. Μπότι (Αίτωλία, σ. 29)

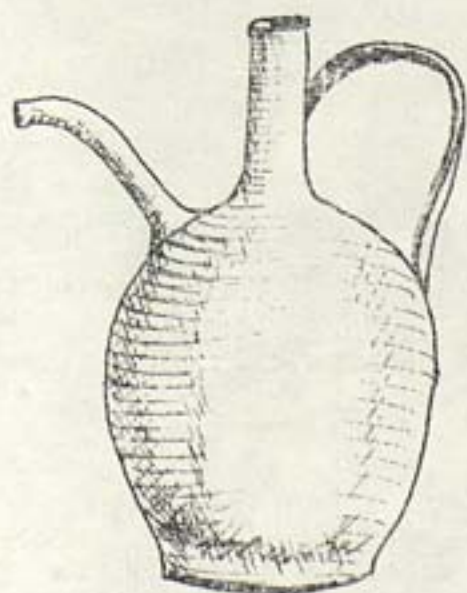


Είχ. 55. Λαήνα (Αίτωλία, σ. 29)



Είχ. 56. Λαγήνια (Λαῦκος Πηλίου, σ. 30)

Είχ. 57.
Κουμάρι
(Λαῦκος
Πηλίου,
(σ. 29)



Είχ. 58. Ίμπίρικι (Σινώπη, σ. 29)



Είχ. 59. Γκιούμι (Νεστόριο Καστοριάς, σ. 29)



κουκούμι

Είχ. 60 (Σινώπη, σ. 29)



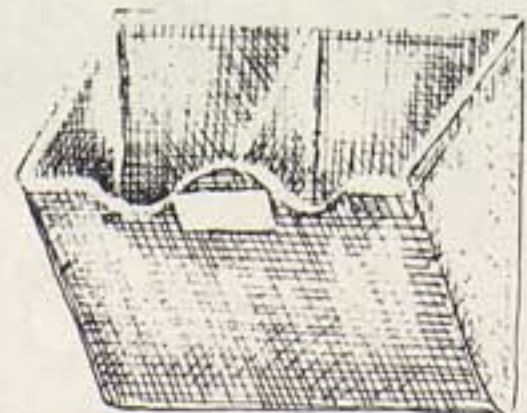
Είχ. 61. Κολοκύθα (σ. 29)



Είχ. 63. Πλάσκα (σ. 29)



Είχ. 62. Βιτσέλα (Πήλιο, σ. 29)



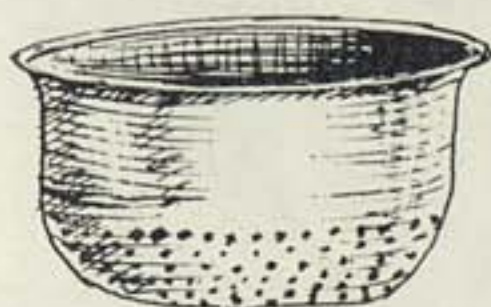
Είχ. 64. Αλατολόγος (Νεστόριο Καστοριάς, σ. 29)



Είχ. 65. Μπρίκι (σ. 29)



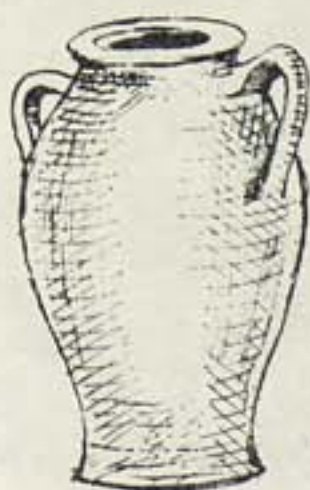
Είχ. 66. Χερολένο (Σινώπη, σ. 29)



Είχ. 67. Τροπέτο (σ. 29)



Είχ. 68. Κλειδοπίναχο (σ. 29)



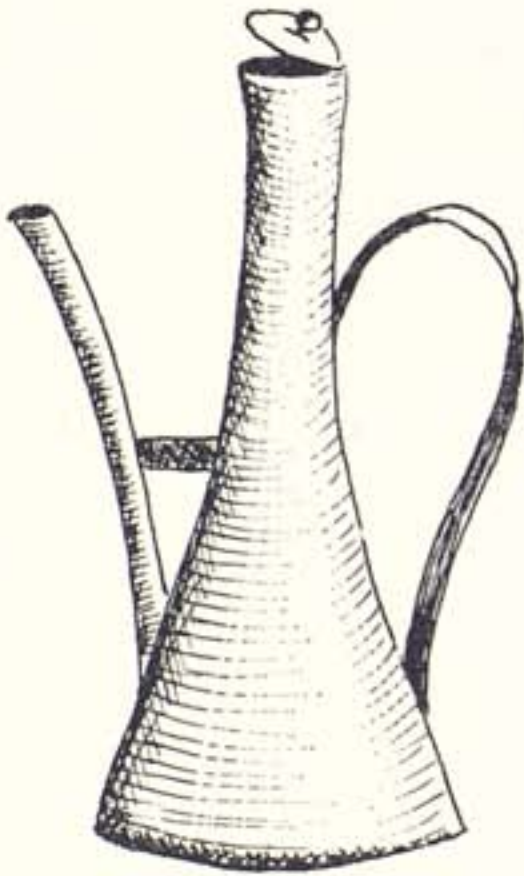
Είχ. 69. Πιδιακός (Ρόδος, σ. 29)



Είχ. 70. Μπακράτσι (σ. 29)



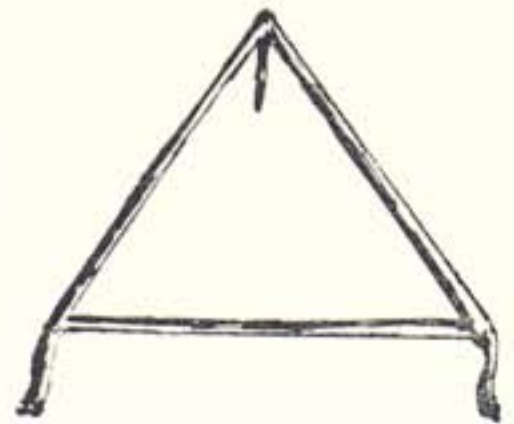
Είχ. 71. 'Αγκλούπι (Ρόδος, σ. 29)



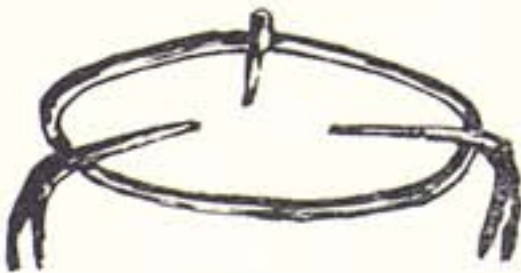
Είχ. 72. Λαδικό (σ. 29)



Είχ. 73. Χαλκόν (Πόντος, σ. 29)



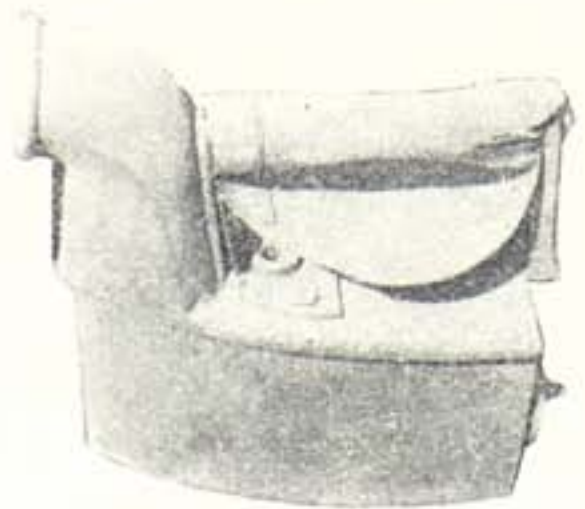
Είχ. 75. Πυροστιά (σ. 29)



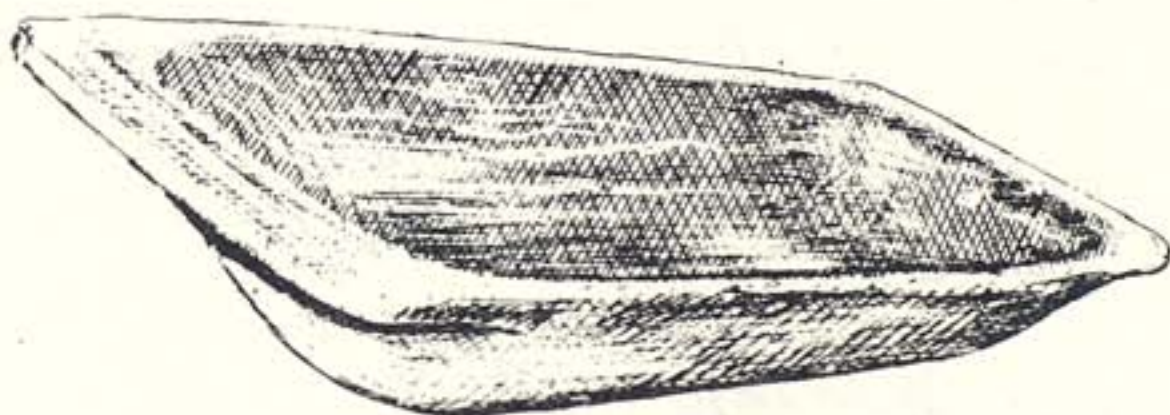
Είχ. 74. Πυροστιά (σ. 29)



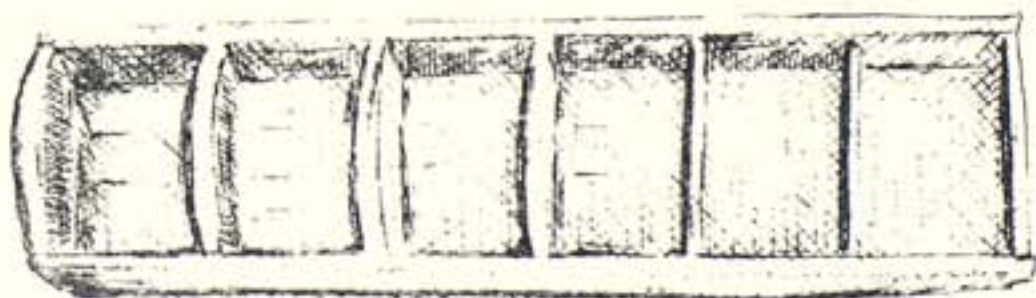
Είχ. 76. Σίδηρο (σ. 29)



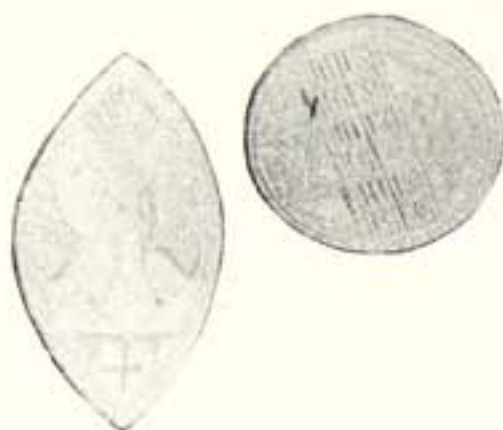
Είχ. 77. Σίδηρο (σ. 29)



Εικ. 78. Σκάφη για ζύμωμα (σ. 29)



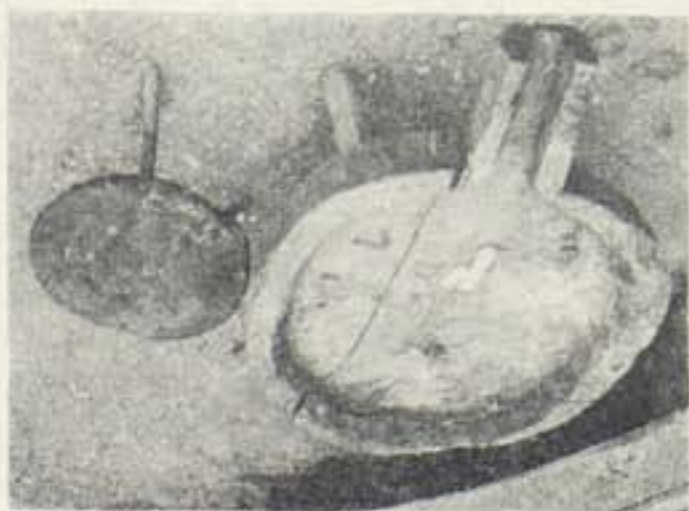
Εικ. 79. Πινακωτή (σ. 30)



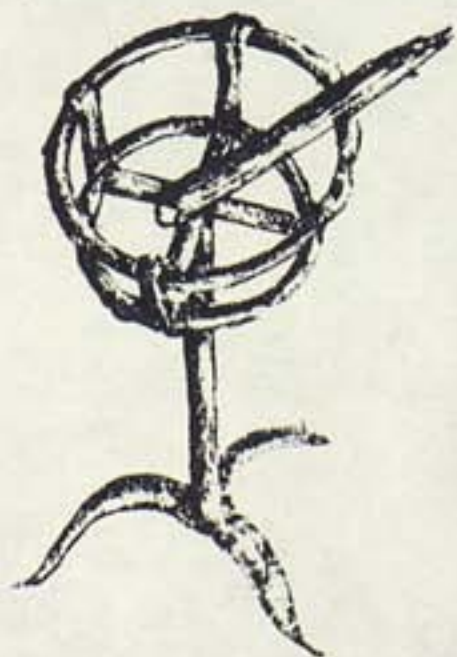
Εικ. 80. Σφραγίδες (σ. 30)



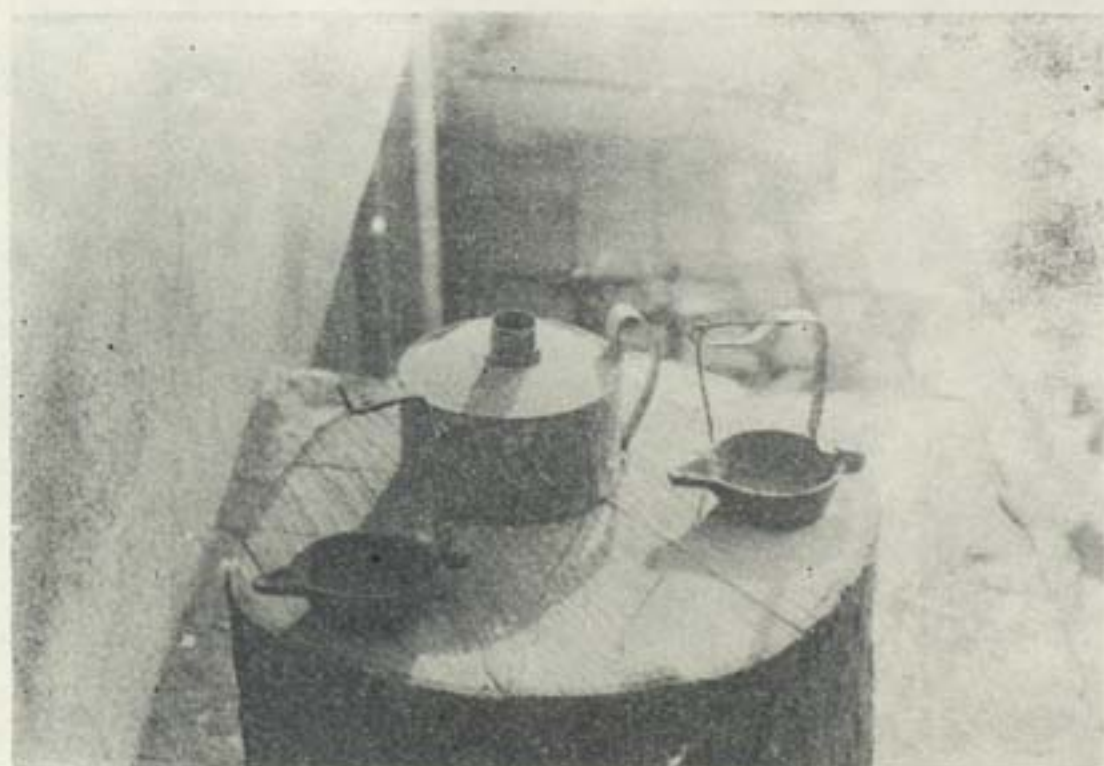
Εικ. 81. Πλαστήρι (σ. 30)



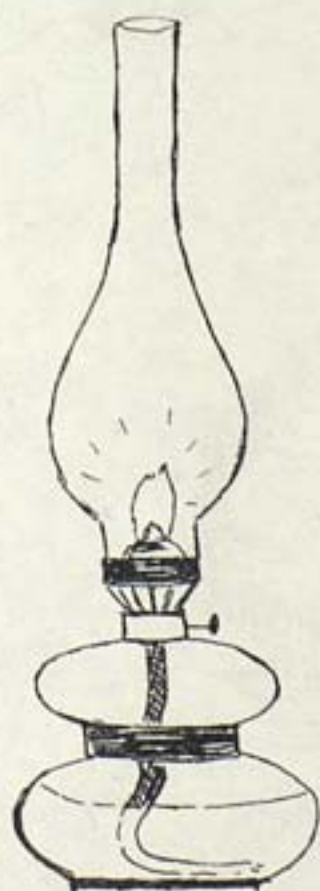
Εικ. 82. Ξεπορταριά για μπουγάδα
(Μάζα Χανίων, σ. 30)



Εικ. 82α. Δαδοστάτης
(Νεστόριο Καστοριᾶς, σ. 30)



Είχ. 83. Λύγνοι (σ. 30)



Είχ. 84α. Λάμπα (σ. 31)



Είχ. 84. Λυχνιάς
(Μελένικο, σ. 30)

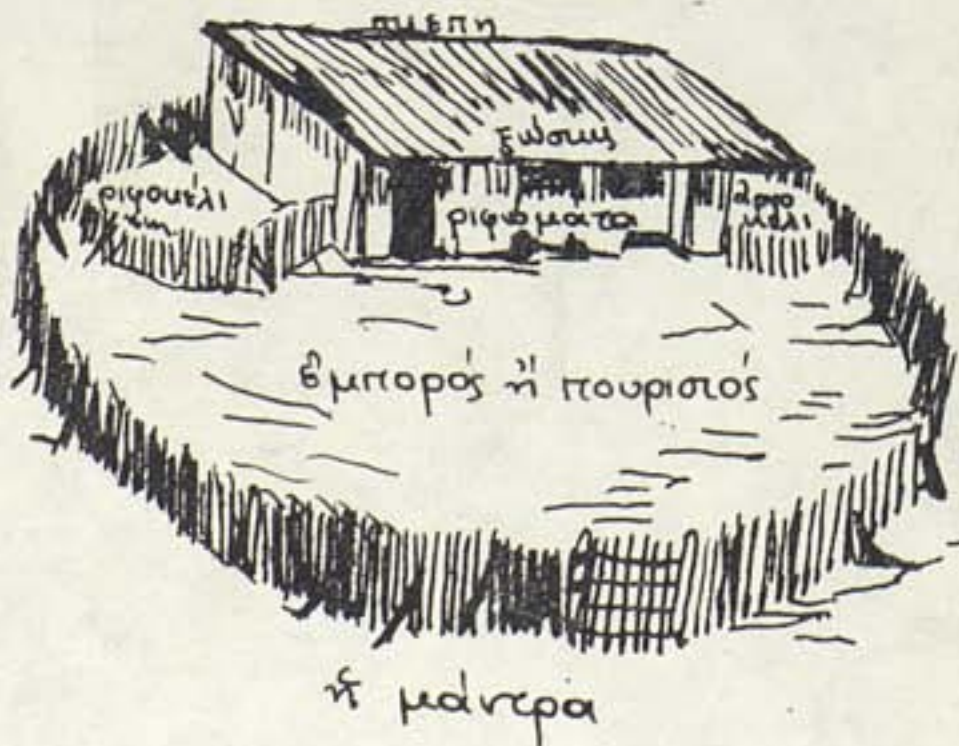


Είχ. 85. Φανάρια (σ. 32)

Είχ. 86. Κρεμαντζάλα ή κρεμαντάλα ή φούρκα
(Σαρακατσάνοι, σ. 74)



Είχ. 87. Μιτάτο (Κρήτη, σ. 75)



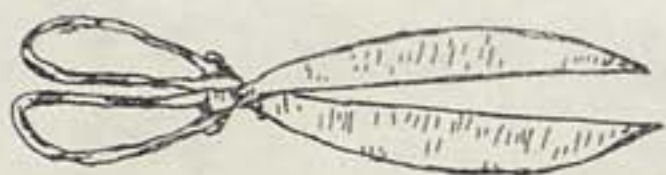
Είχ. 88. (Ρόδος, σ. 75)



Εικ. 89. Καλύβρα για ζῶα (Σαμοθράκη, σ. 75)



Εικ. 90. Στάλος (Αίτωλία, σ. 75)



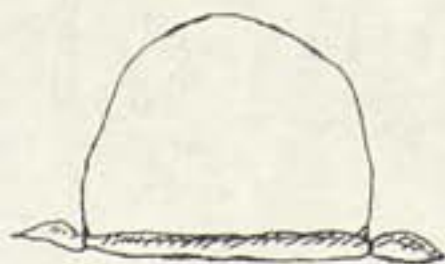
Είχ. 91. Πρατοψάλιδο
(Αίτωλία, σ. 76)



Είχ. 92. Χάλουπας ἢ κλάπα
(Ρόδος, σ. 76)



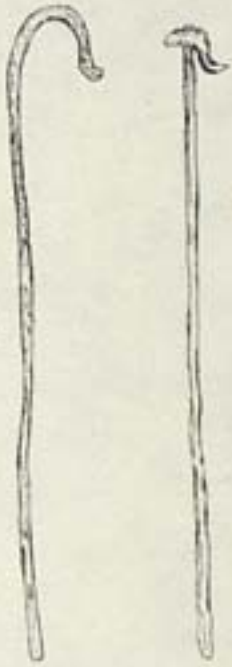
Είχ. 93. Κουρεύτης
(Ρόδος, σ. 76)



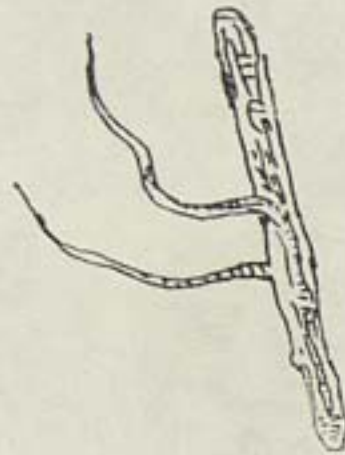
Είχ. 94. Καπισάλι (Αίτωλία, σ. 77)



Είχ. 95. Τσόκανος (Αίτωλία, σ. 77)



Είκ. 96. Ράβδα, γκλίτσα
(Αίτωλία, σ. 82)



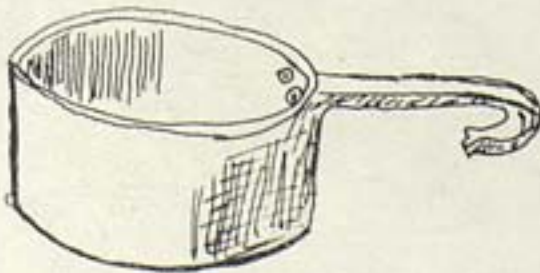
Είκ. 97. Κλάπα άδετη, κλάπα δεμένη
(Αίτωλία, σ. 83)



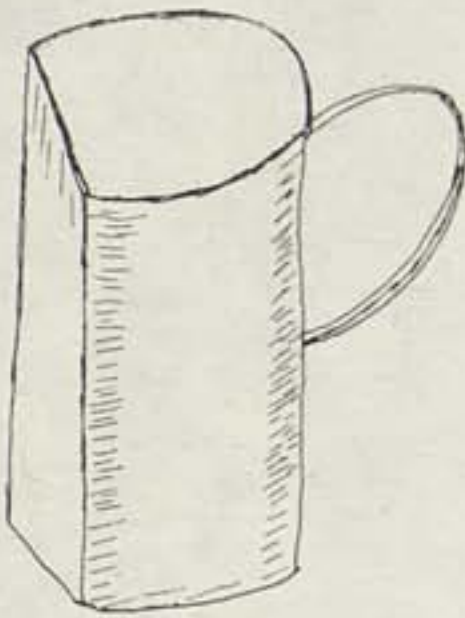
Είκ. 98. 'Αμούρκι (Ρόδος, σ. 86)



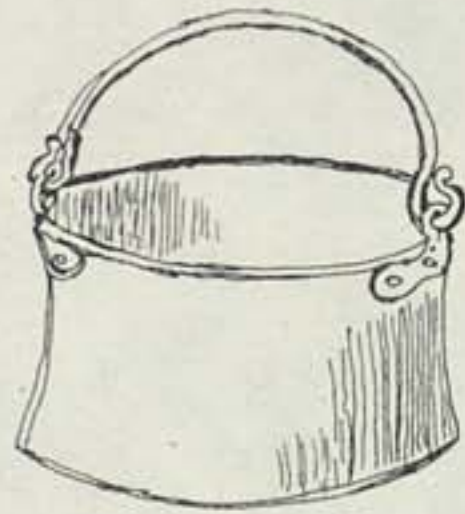
Είκ. 98α. Γαλευτήριν, άρμεός
(Κύπρος, Νάξος, σ. 86)



Είκ. 99. Κούτσουλας ή γουλιάρια
(Σαρακατσάνοι, σ. 86)



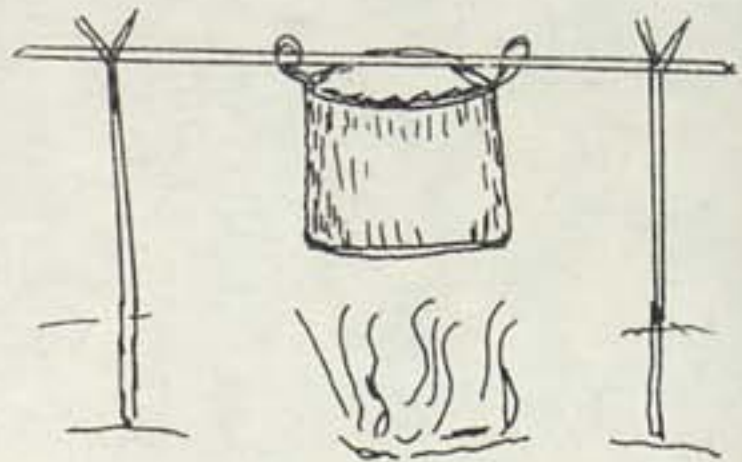
Είκ. 100. Μπονιότα
(Σούλι, σ. 86)



Είκ. 101. Μπακράτσι
(Σαρακατσάνοι, σ. 86)



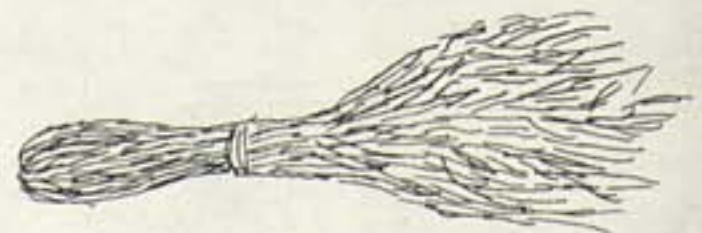
Είκ. 102. Καζάνι
(Σούλι, σ. 86)



Είκ. 103. Λεβετόξυλο
(Αιτωλία, σ. 86)



Είκ. 104. Τυροβόλι
ἢ λαμαρινὸς
(Χίος, σ. 86)



Είκ. 105. Τουπί, φοκάλι (Κάρπαθος, σ. 86)



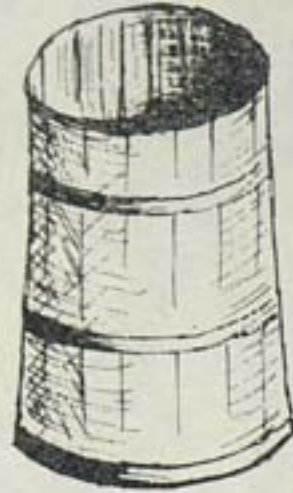
Εικ. 106. Πετροτύρι
(Τήνος, σ. 86)



Εικ. 107. Καλαθούνα
(Χίος, σ. 86)



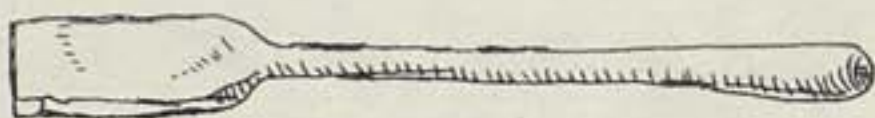
Εικ. 108. Τάλαρος ή ταλάρα
(Σαρακατσάνοι, σ. 86)



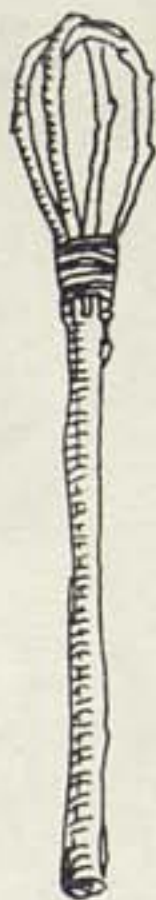
Εικ. 109. Τάλαρος
(Σούλι, σ. 86)



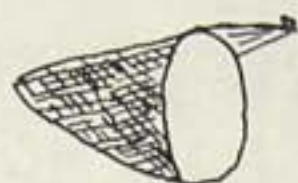
Εικ. 110. Βουρτσόξυλο ή κόφτης,
βούρτσα ή ντρομπουλίτσα
(Σαρακατσάνοι, σ. 86, 87)



Εἰκ. 111. Ταράχτης (Χίος, σ. 87)



Εἰκ. 112. Κουτάλα, καόνεθρον
(Χίος, σ. 87)



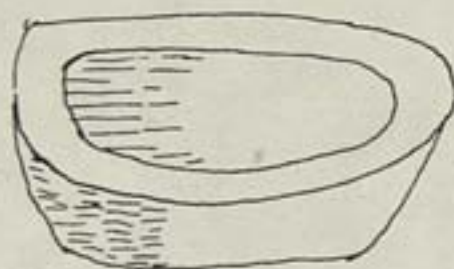
Εἰκ. 113. Μπούτα, φούρινα, βεδούρα ἢ κερδύρα, σταντήλα ἄδεια, σταντήλα γεμάτη
(Ἰππεύρος, σ. 87)



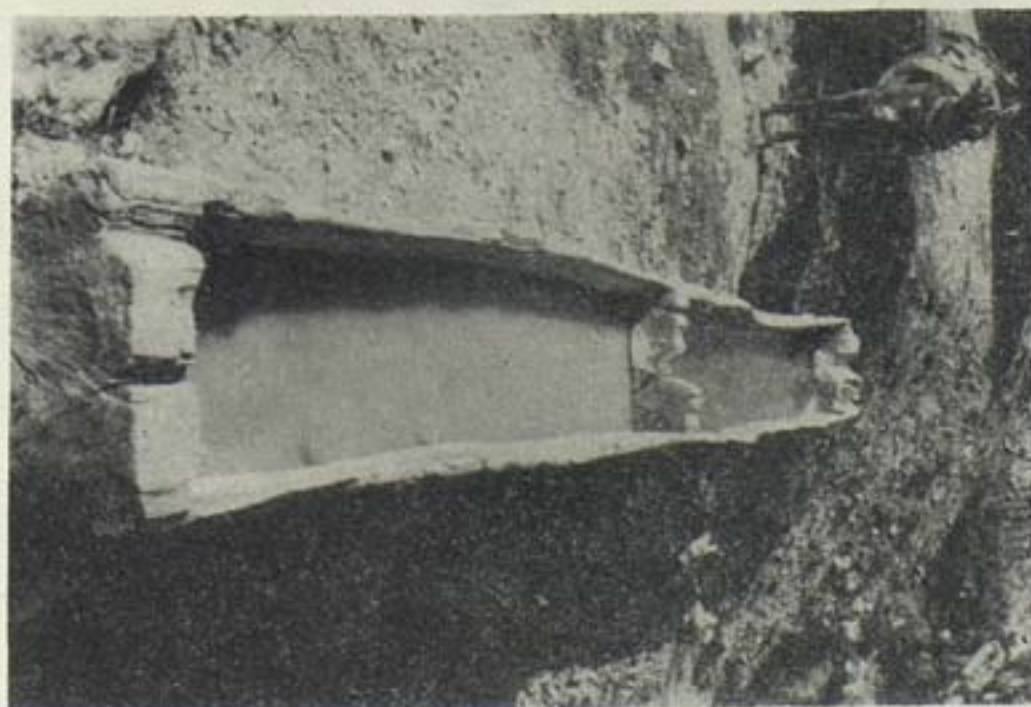
Είκ. 114. Μάκινα για να πατάνε τὸ κεφαλοτύρι (Σούλι, σ. 87)



Είκ. 115. Γιδάσι (Σούλι, σ. 87)



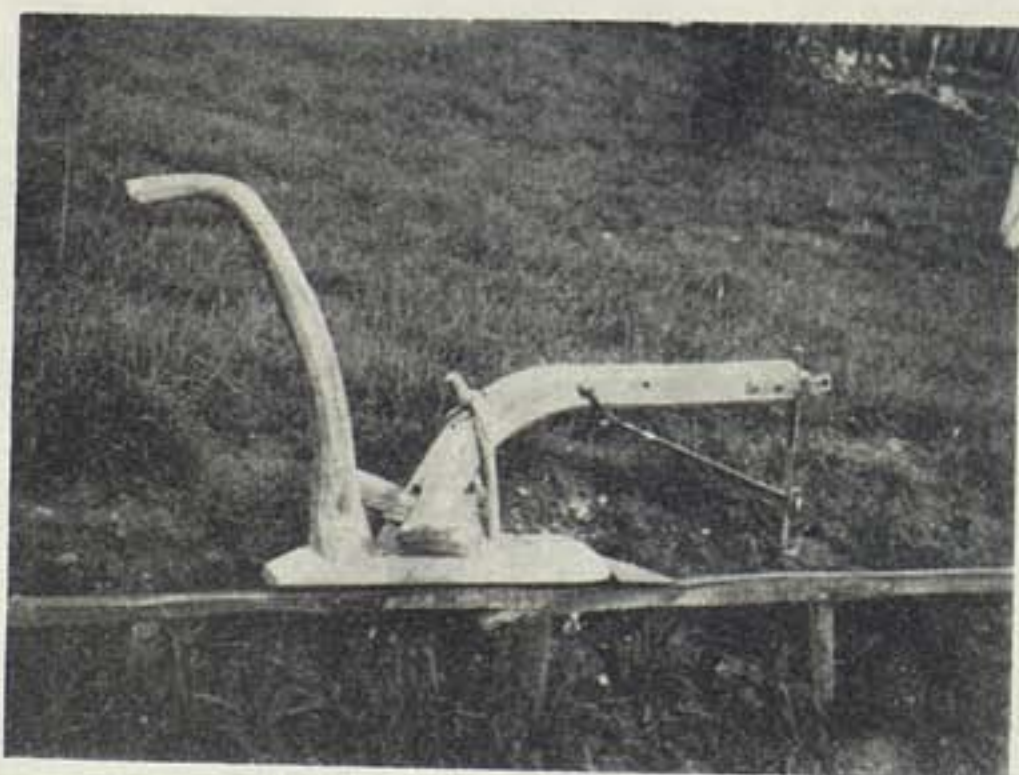
Είκ. 116. Λουτσάρι για να τρώνε τὰ σκυλιὰ (Αίτωλία, σ. 87)



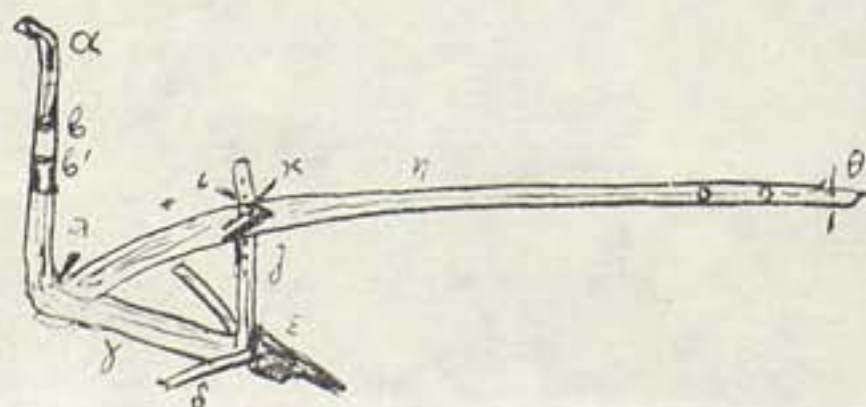
Είκ. 117. Ποτίστρα ἀπὸ κορμὸ δένδρου (Χανιά, σ. 87)



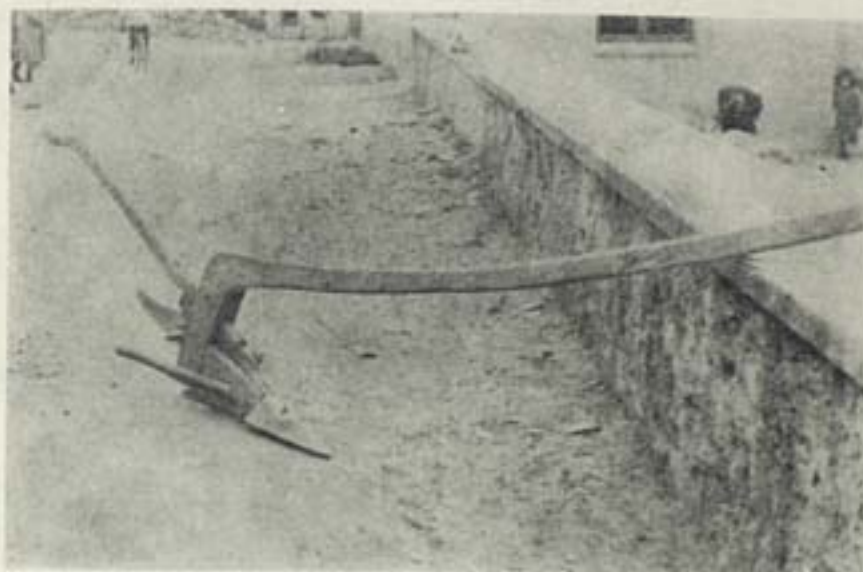
Εικ. 118. Ξολάροτρο (Θεσσαλία, σ. 110)



Εικ. 119. Ξόλινο άροτρο (Μακεδονία, σ. 110)



Εικ. 120. Ξόλινο άροτρο (Τσακωνιά, σ. 110)



Είκ. 121. Ξύλινο άροτρο
(Σέρρες, σ. 110)

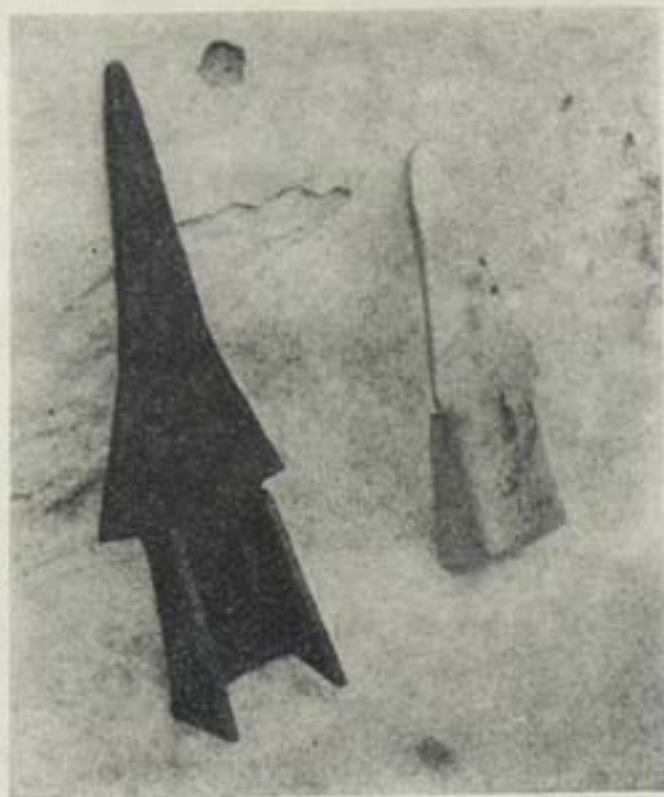


Είκ. 122. Ξύλινο άροτρο
(Πελοπόννησος, σ. 110)



Είκ. 123. Άλέτρι για άλογα
(Ίμβρος, Σαμοθράκη, σ. 110)

Είκ. 124. Ύνι ξύλινου άρότρου
(Ίμβρος, Σαμοθράκη, σ. 110)

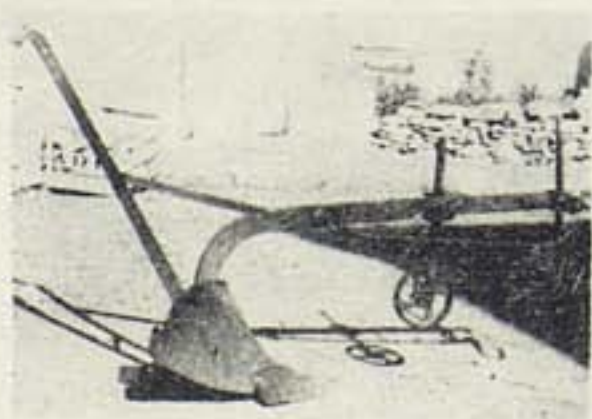




Εικ. 125. Ύγι ξυλίνου άρότρου
(Μακεδονία, σ. 110)



Εικ. 126. Σιδερένιο άροτρο
(Κυνουρία, σ. 111)



Εικ. 128. Σιδερένιο άροτρο (πουλούκι)
(Ίμβρος, Σαμοθράκη, σ. 111)



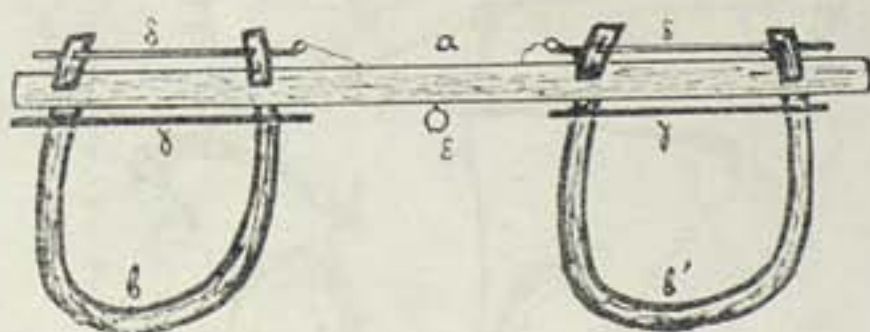
Εικ. 127. Σιδερένιο άροτρο
(Εύβοια, σ. 111)



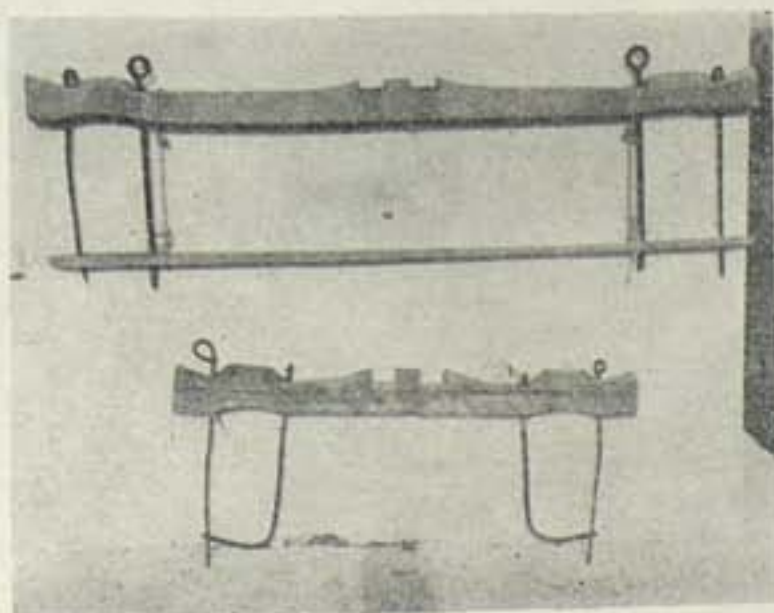
Εικ. 129. Ζυγός ξυλίνου άρότρου
(Πελοπόννησος, σ. 111)



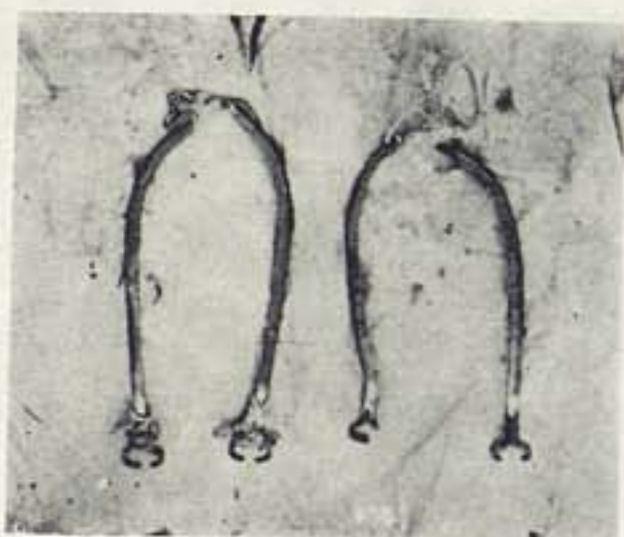
Είχ. 130. Ζυγός ξυλίνου άρότρου (Πελοπόννησος, σ. 111)



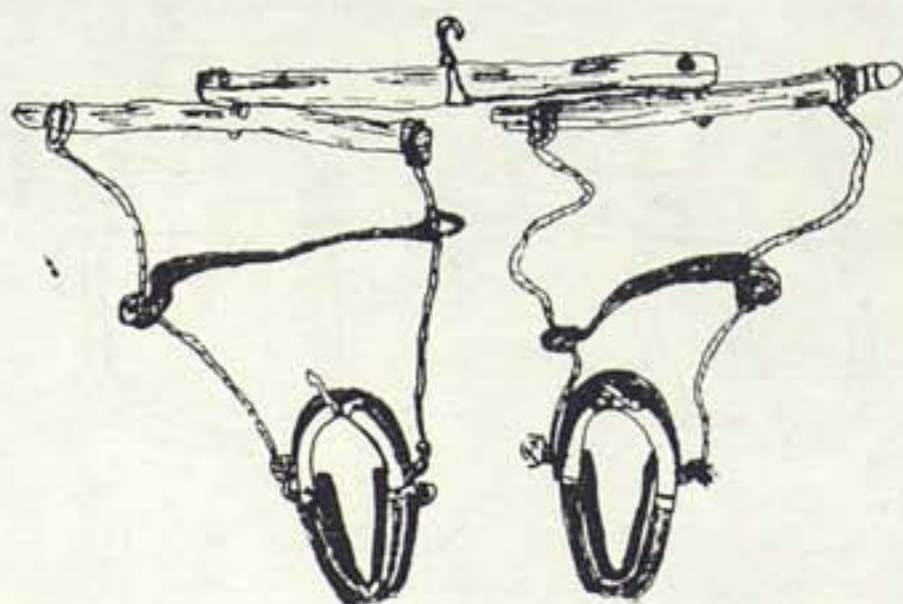
Είχ. 131. Ζυγός ξυλίνου άρότρου (Τσακωνιά, σ. 111)
α ζυγός, ββ' ζεῡλες, γ τσεντούκλι, δ πανωζεύλι, ε κρικέλι



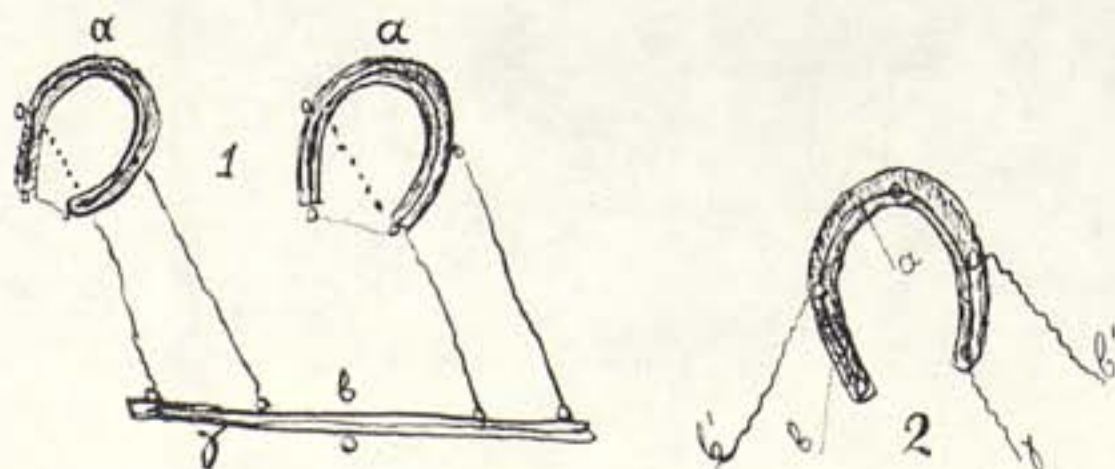
Είχ. 132. Ζυγοί: α') για άλέτρι, β') για πουλούκι
(Ίμβρος, Σαμοθράκη, σ. 111)



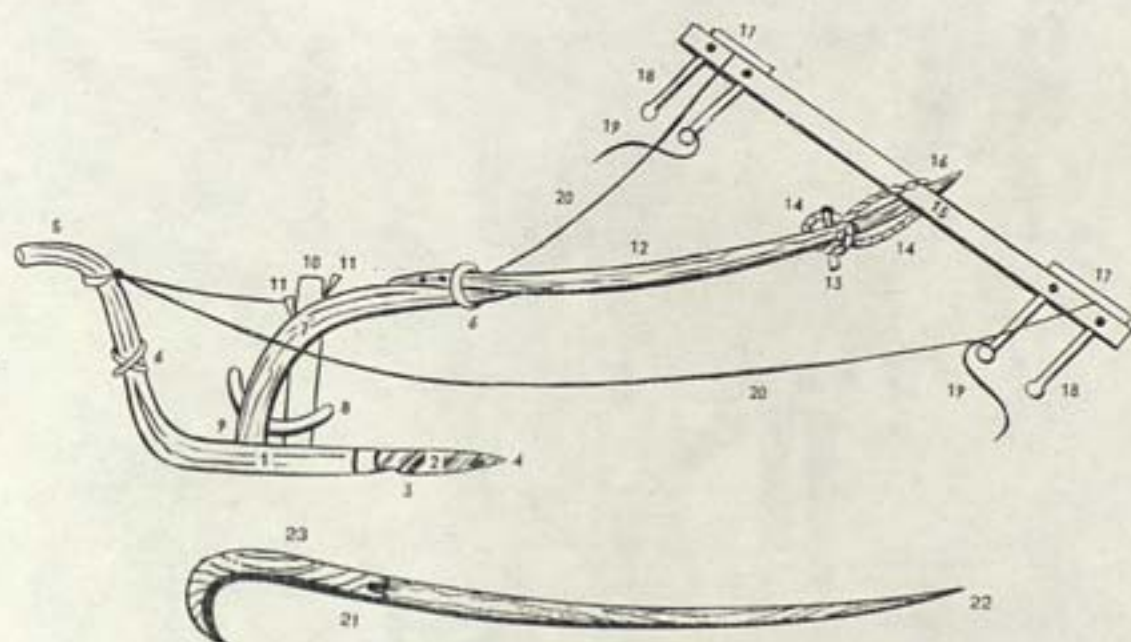
Εἰκ. 133. Ζεῦλες
(Μακεδονία, σ. 111)



Εἰκ. 134. Ζεῦλες (σ. 111)



Εἰκ. 135. Λαιμαριές καὶ ζυγὸς μουλαριῶν (Τσακωνία, σ. 111)
1. α σιδερένιος σκελετός, γ ζυγὸς ἢ παλάντρα, β κρίκος γιὰ τὴ σύνδεση τοῦ ἀλετριοῦ μὲ τὸ ζυγόν, 2. ββ' γάντζοι ἀπ' ὅπου δένεται ὁ ζυγὸς στὴ λαιμαριά, γ σκοινὶ ποὺ ἐνώνει τὴς δύο ἄκρες τῆς λαιμαρίας.



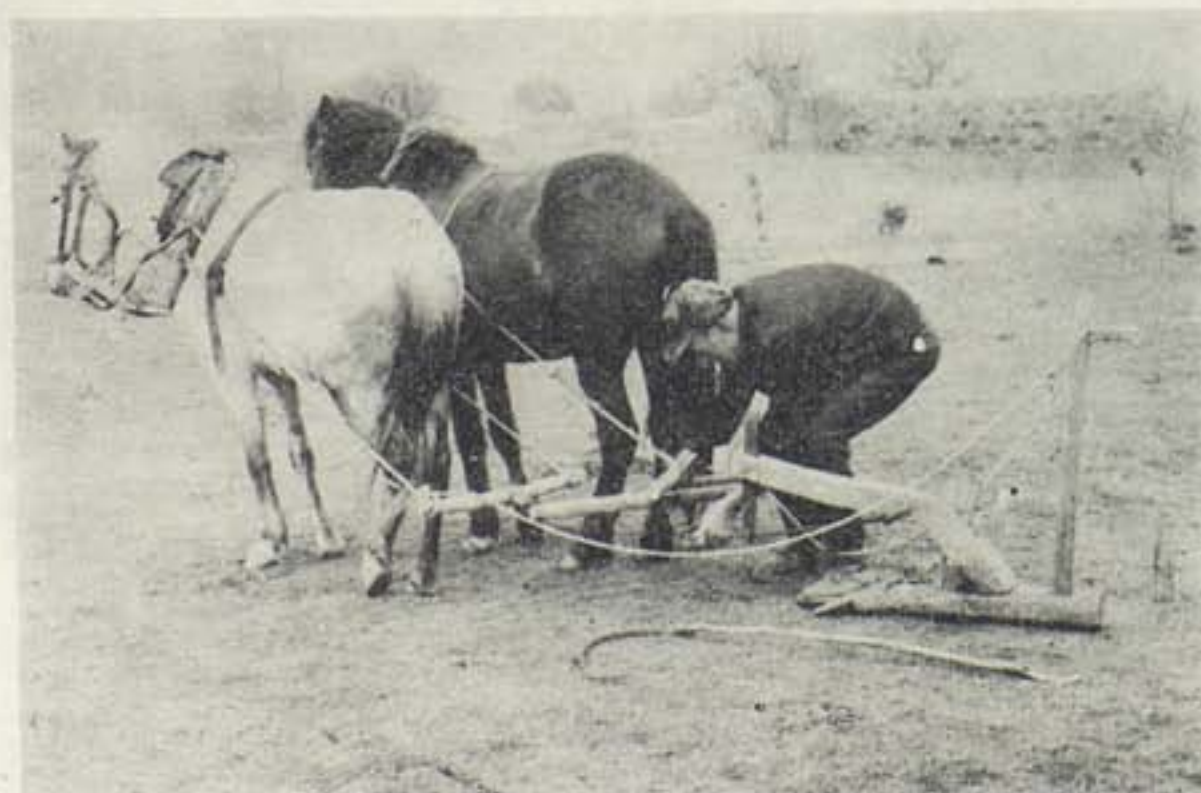
Είχ. 136. Ξύλινο άροτρο (σ. 111)



Είχ. 137. Άροτρίαση με σιδερένιο άροτρο (Πελοπόννησος, σ. 111)



Εικ. 138. Ἀροτρίαση με ξύλινο ἄροτρο (Πελοπόννησος, σ. 111)



Εικ. 139. Ἀροτρίαση με ξύλινο ἄροτρο (Θρακικὰ νησιά, σ. 111)



Είκ. 140. Άροτρίαση με ξύλινο άροτρο (Θρακικά νησιά, σ. 111)



Είκ. 141. Άροτρίαση με σιδερένιο άροτρο (σ. 111)



Είχ. 142. Άροτρίαση με ξύλινο άροτρο (Πελοπόννησος, σ. 111)



Είχ. 143. Κατασκευή άροτρου (σ. 111)



Είκ. 144. Έργαλεία κατασκευής
άρδου:

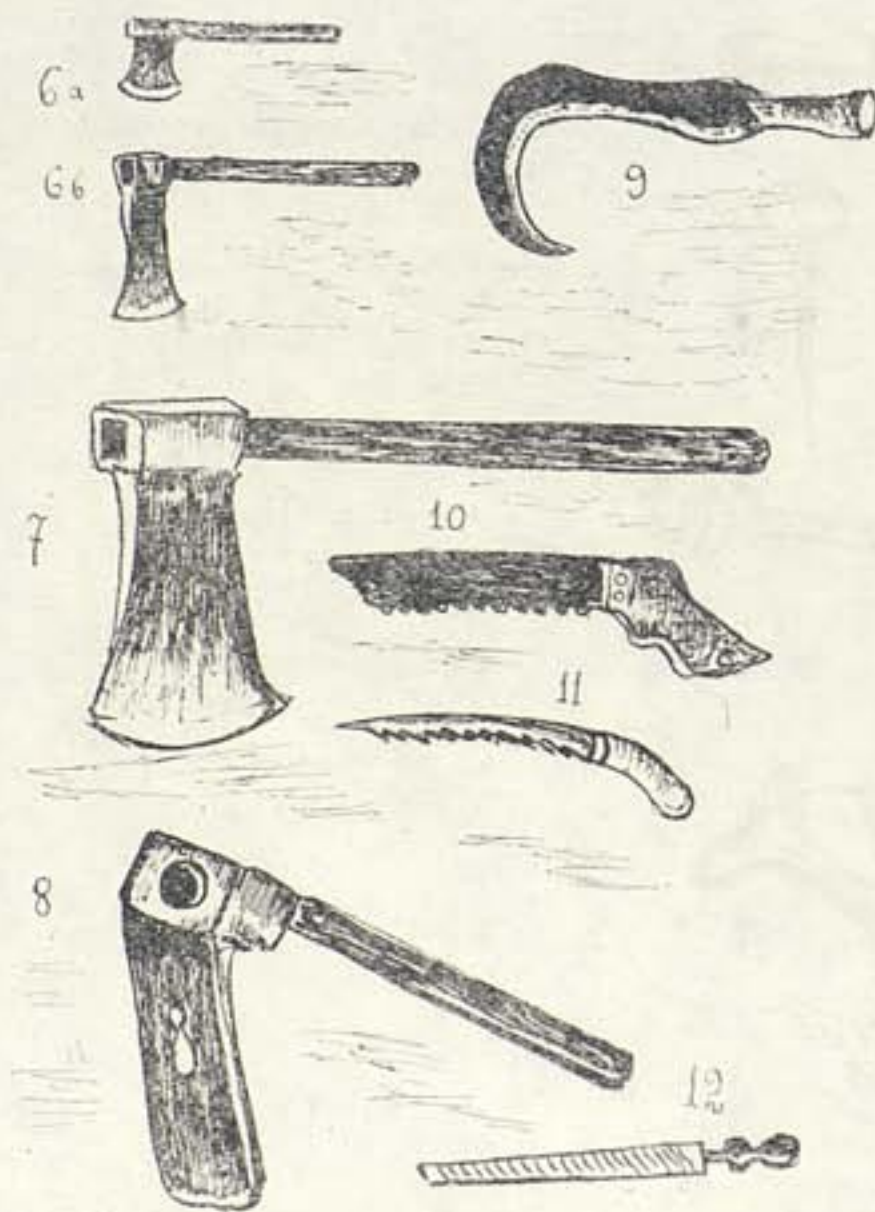
1. ξυλοφάι
2. τρυπήτηρι
3. τρυβέλ'
4. κοπανέλι (για να χτυπούν
τις σφήνες)
5. σκαρπέλο (από άτσάλι για
να ανοίγονται ύποδοχές)
(Εύβοια, σ. 111)
(βλ. συνέχεια στη σ. 344).



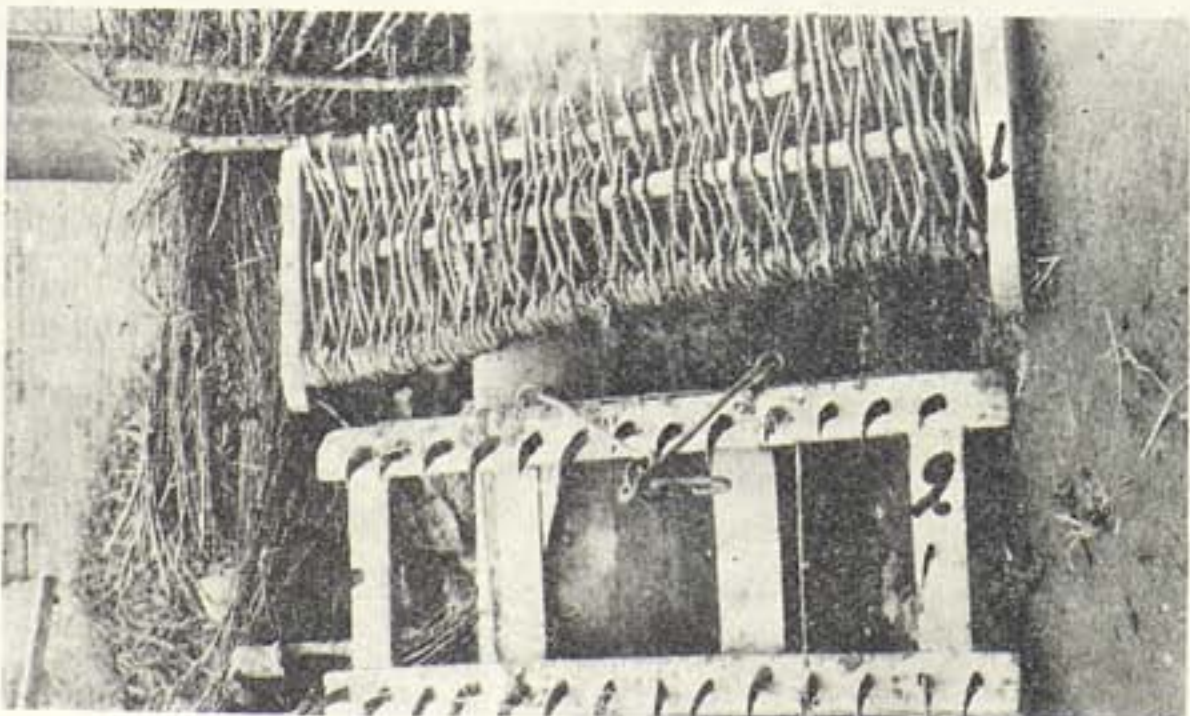
Είκ. 145. Γιασμάν', τσαπί
(Θράκη, σ. 112)



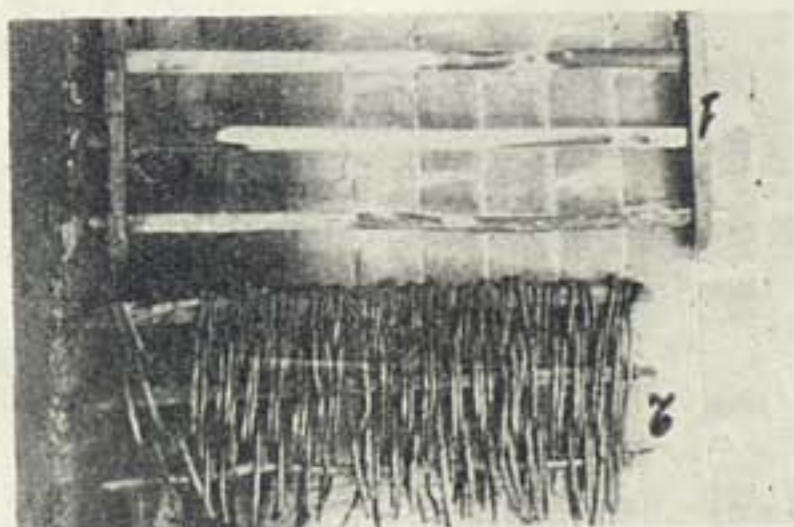
Είκ. 146. Κασμάς, δικέλ'
(Θράκη, σ. 112)



Εἰκ. 147. Ἐργαλεῖα κα-
 τασκευῆς ἀρότρου.
 6α. τσεκουράκι
 6β. »
 7. τσεκούρα
 8. σκεπαρνιά
 9. κλαδευτήρα
 10. πρίονι
 11. σβανάς
 12. λίμα
 (Εὔβοια, σ. 111)
 (συνέχεια ἀπὸ τῆ σ. 343).



Εἰκ. 148. 1. Σβάρνα ἀραιοπλεγμένη. 2. Ξύλινο τουρμούκι γιὰ χοντρές βόλους
 (Θράκη, σ. 112)



Είχ. 149. Σκελετός σβάρνας χωρίς πλέγμα από βέργες, κατεστραμμένη σβάρνα
(Θράκη, σ. 112)



Είχ. 150. Σβάρνα ξύλινη και σιδερένια (Θράκη, σ. 112)



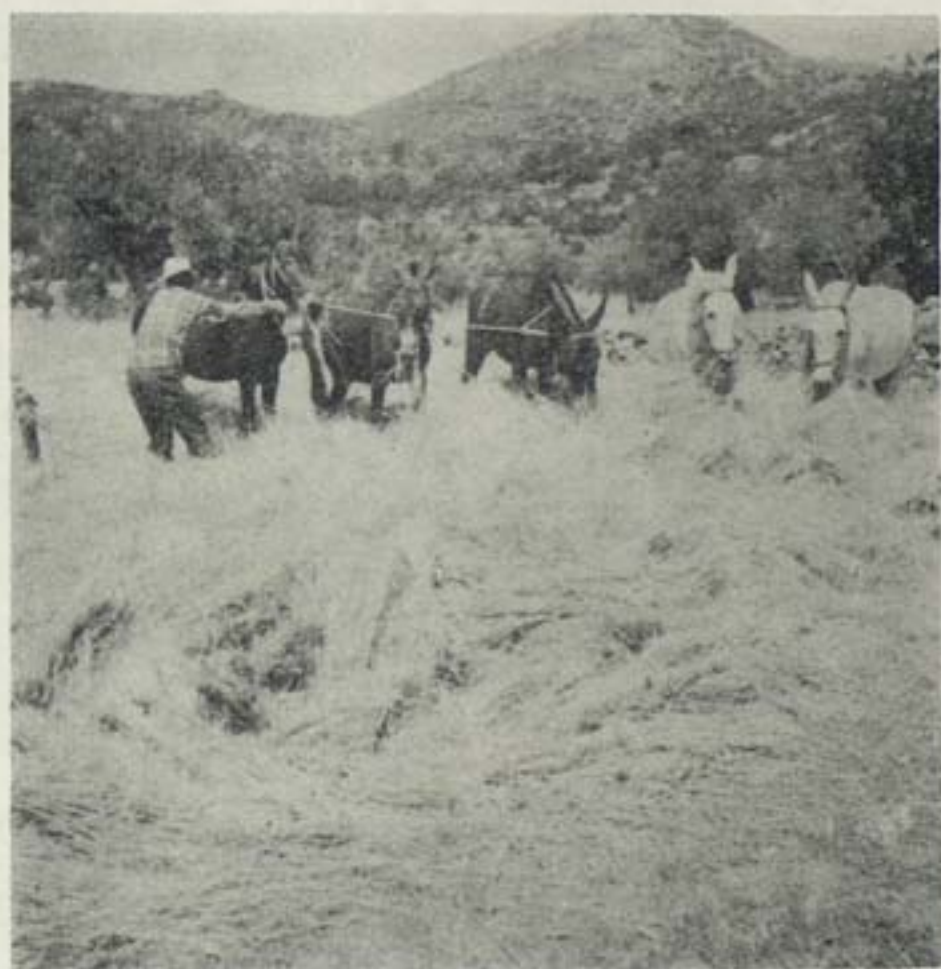
Είχ. 151. Λελέκι (Ίθάκη, σ. 113)



Είχ. 152. Δρεπάνι και παλαμαριά
(Ίμβρος, Σαμοθράκη, σ. 113)



Είχ. 153. Κοσιά (Τρίκαλα, σ. 113)



Είχ. 154. 'Αλωνισμός (Λακωνία, σ. 115)



Είχ. 155. 'Αλωνισμός ('Ηράκλειο Κρήτης, σ. 115)



Είχ. 156. Ἐλωνόπετρα (Μακεδονία, σ. 116)



Είχ. 157. Ντουκιάνα
(Θράκη, σ. 116)



Είχ. 158. Ντουκιάνα
(Θράκη, σ. 116)



Είχ. 159. Ξυλόφτυαρο και σκούπα
(Θεσσαλία, σ. 116)



Είχ. 160. Δικούλια
(Εσθονία, σ. 116, 117)



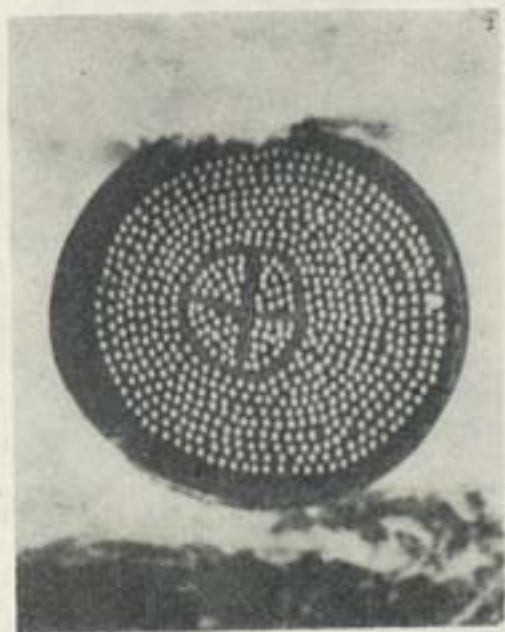
Είχ. 161. Τουρμουκάκι και τουρμούκα (Θράκη, σ. 116, 117)



Είχ. 162. Λίχνισμα (Ήράκλειο Κρήτης, σ. 116, 117)



Είχ. 163. Δρυμόνι
(Εββόια, σ. 117)



Είχ. 164. Δριμόνι (σ. 117)



Είχ. 165. Δριμόνι (σ. 117)



Είχ. 166.
Ἄλόνισμα ὀσπρίων
(Εἰθιοπία, σ. 116)



Είκ. 167. Λιράδι (Θεσσαλία, σ. 116)



Είκ. 168. Κουβέλι
(Θεσσαλία, σ. 117)



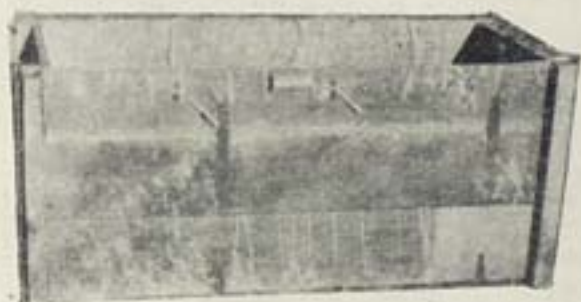
Είκ. 169. Κουβέλι
(Θεσσαλία, σ. 117)



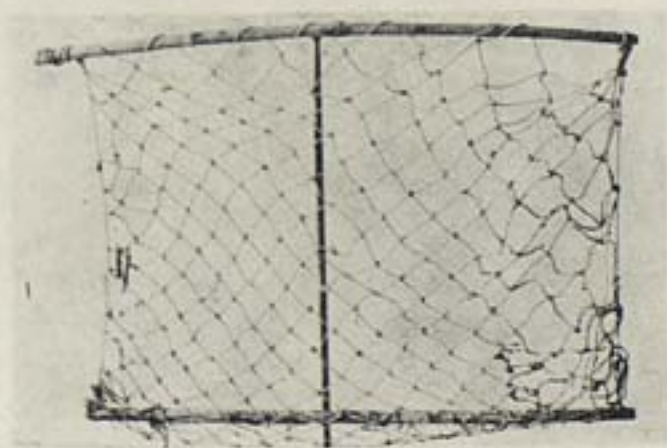
Είκ. 170. Μισοκαίλι
(Θράκη, σ. 117)



Είκ. 171. Τενεκές
(Μακεδονία, σ. 117)



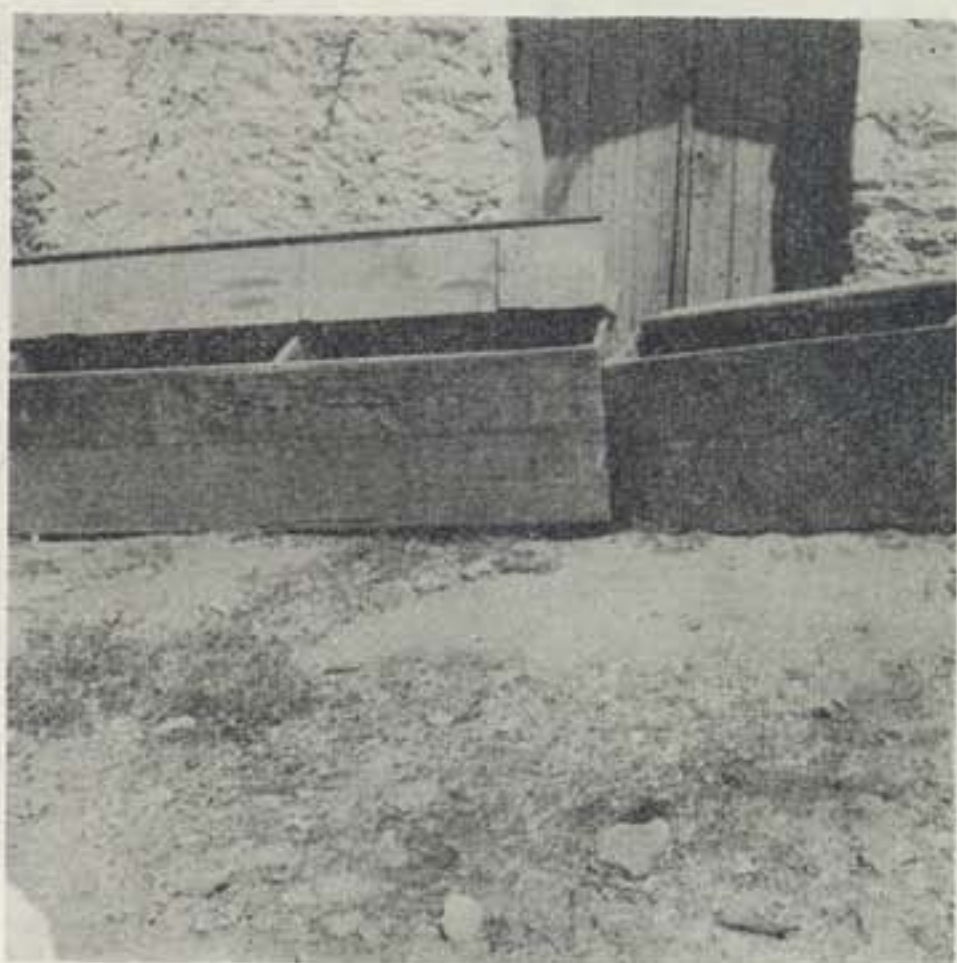
Εἰκ. 172. Κάσα δεσίματος χόρτου
(Μακεδονία, σ. 117)



Εἰκ. 173. Χαρέρι (σ. 117)



Εἰκ. 174. Κάρο με τσίτια πού κουβαλοῦν τὸ ἄχυρο (Θράκη, σ. 117)



Εικ. 175. Σεντούκια ξύλινη για αποθήκευση καρπών (Λακωνία, σ. 117)



Εικ. 176. Πλεκτό αμπάρι
(Νεστόριο Καστοριάς, σ. 117)



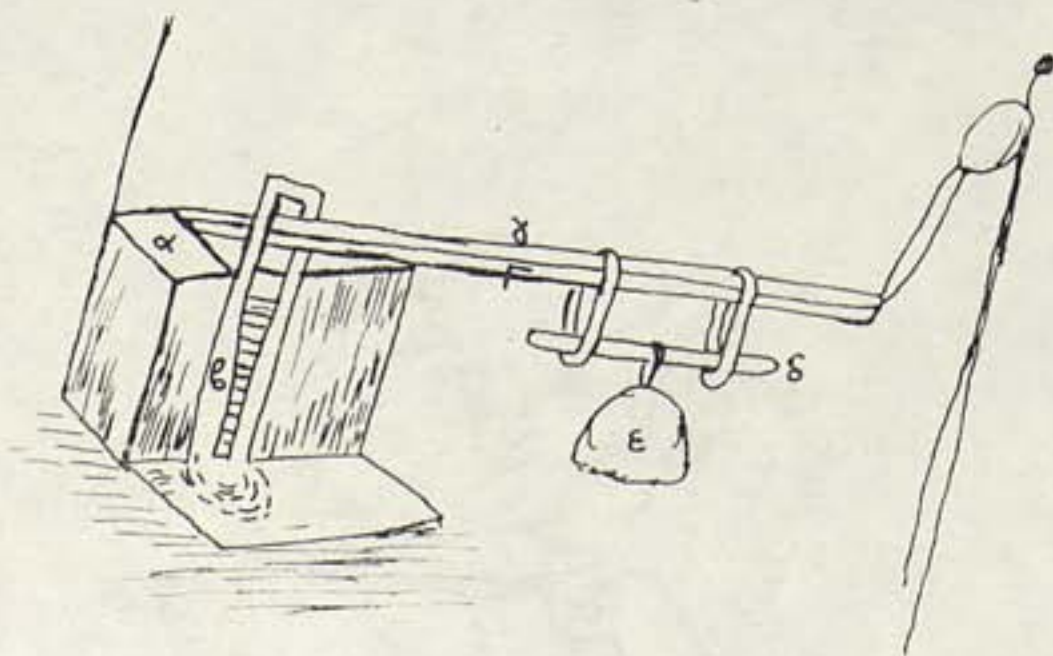
Είχ. 177. Ψάθρα (Τσακωνιά, σ. 117)



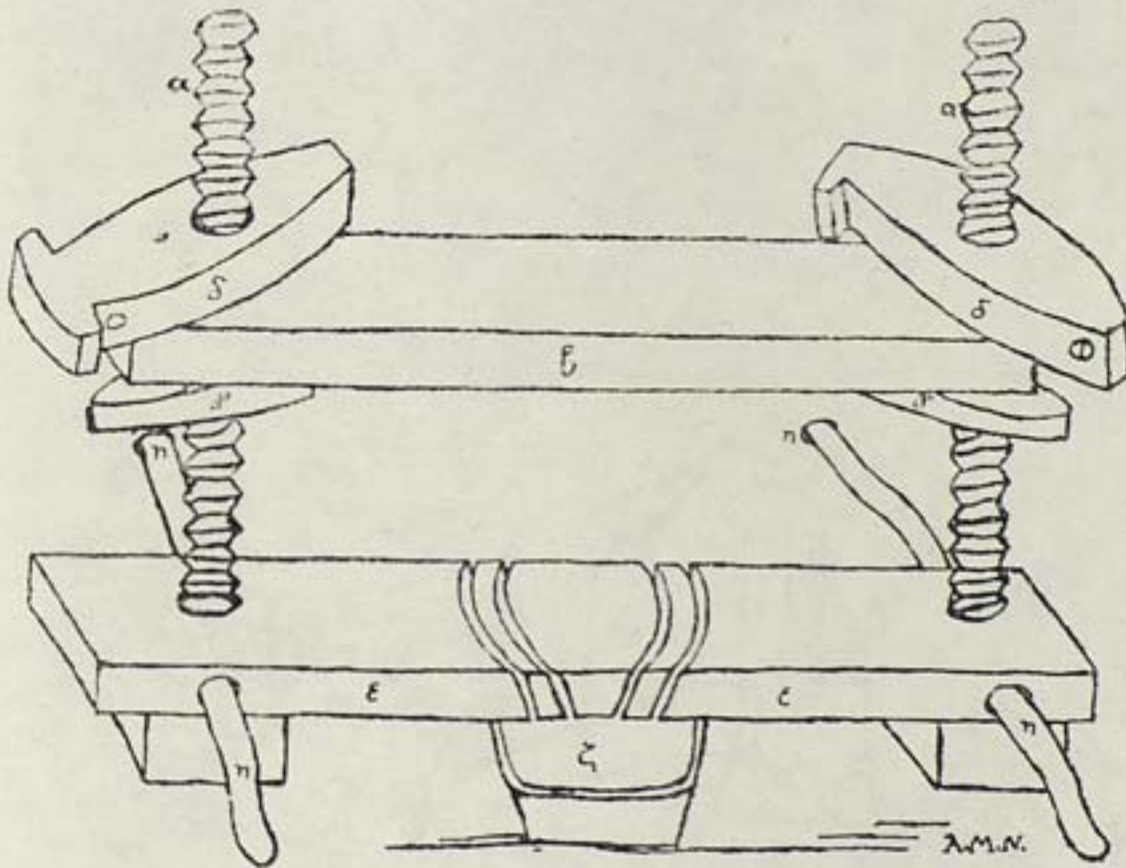
Είχ. 178. Λιοτριβειό (Μάνη, σ. 125)



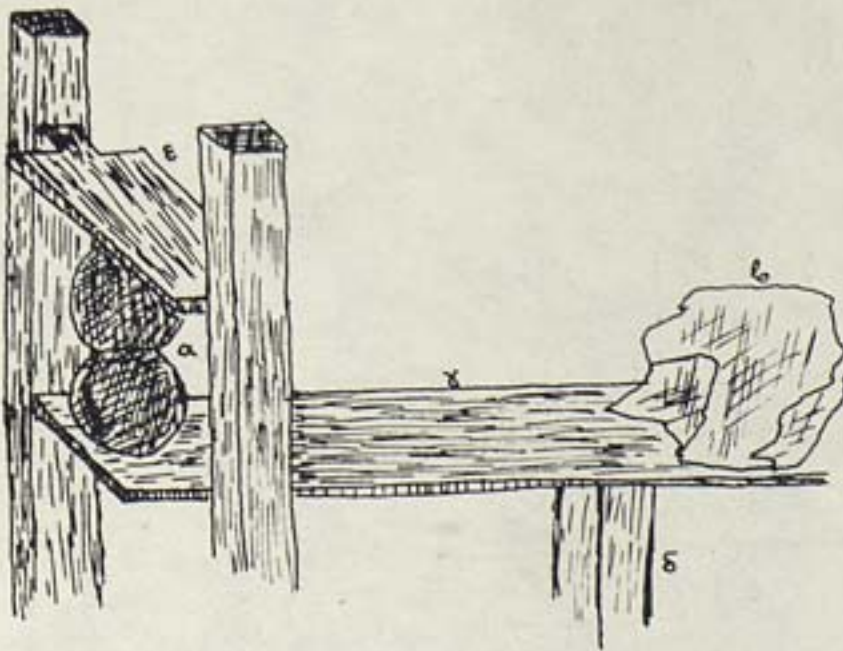
Είχ. 179. Ξύλινο πιεστήριο με ένα
ἀδράχτι και κάδη
(σ. 125)



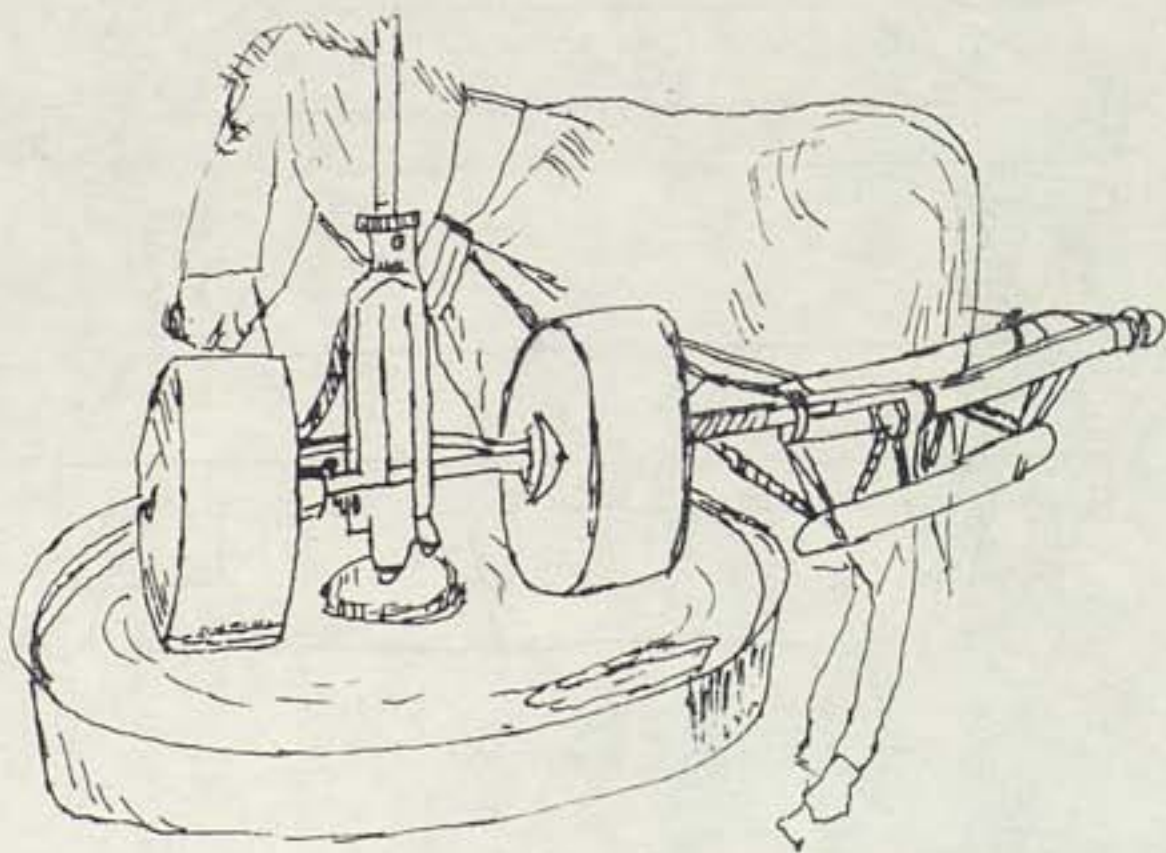
Είχ. 180. ΄Ελαιοπιεστήριο (Ριζοκάρπασο Κύπρου: α) ζεμπίλια
β) πέτρα γ) μοχλός δ) ὑπομόχλιο ε) ἀντίσταση (σ. 125)



Είχ. 181. Ξόλινο έλαιοπιεστήριο (Κάρπαθος, σ. 125)



Είχ. 182. Έλαιοπιεστήριο (Κυθραία Κύπρου, σ. 125)
 α) γαδουριά β) χολέτρα γ) νεβγιά δ) χαντζίρα ε) πέτρα (βάρος)



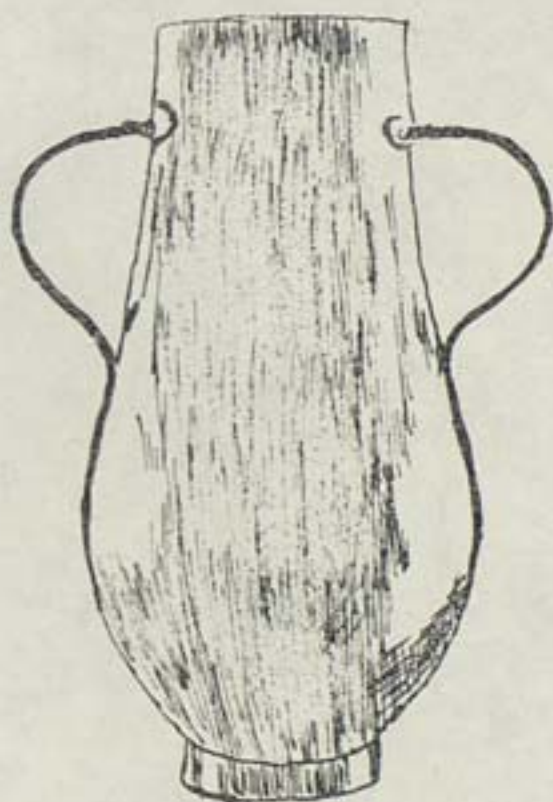
Είχ. 183. Ζωοκίνητο έλαιοπιεστήριο (σ. 127)



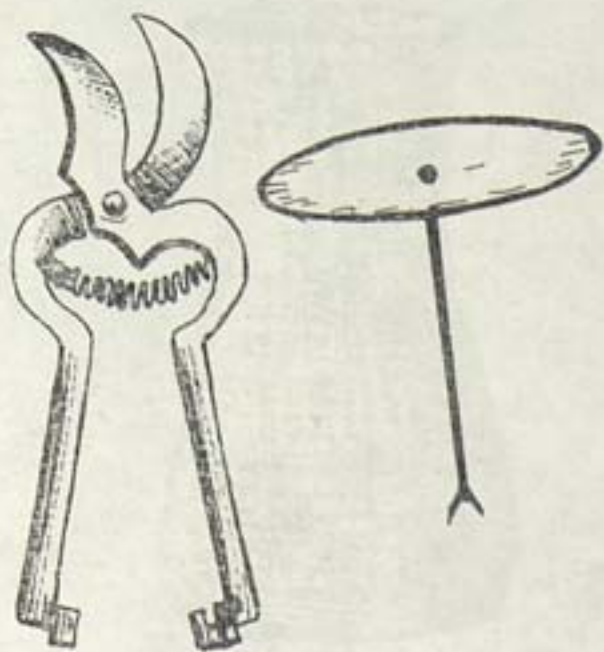
Είχ. 184. Δοχείο για τὸ «πιάσιμο» λαδιού (μετάγγιση) (σ. 129)



Είχ. 185. Δοχείο για τή μέτρηση λαδιού
(Ίθάκη, σ. 129)



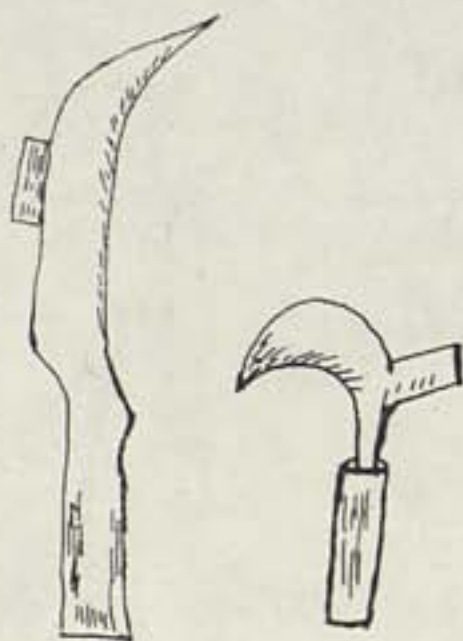
Είχ. 186. Λαγήνη λαδιού
(Αττική, σ. 129)



Είχ. 187. Ψαλίδα, άμπελοτρόπανο
(Χίος, Νάξος, σ. 130)



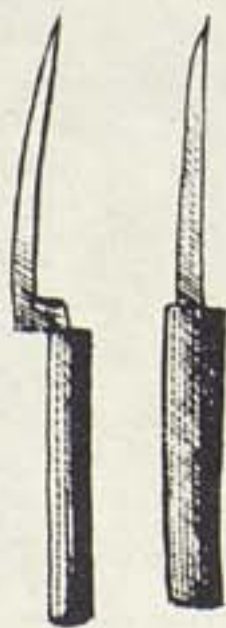
Είχ. 188. Δριτσέτο
(Σίκινος, σ. 130)



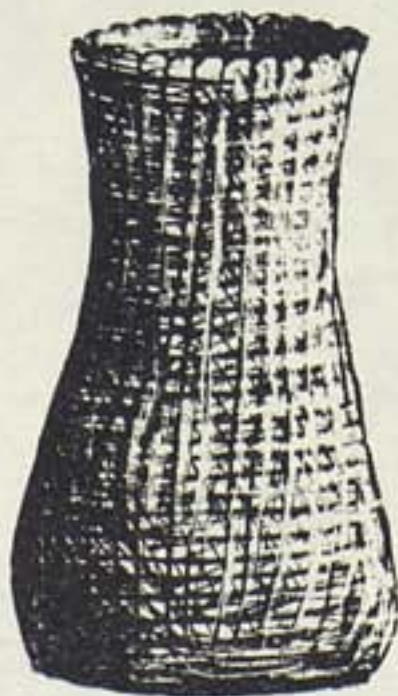
Είκ. 189. Κλαδευτήρια (σ. 130)



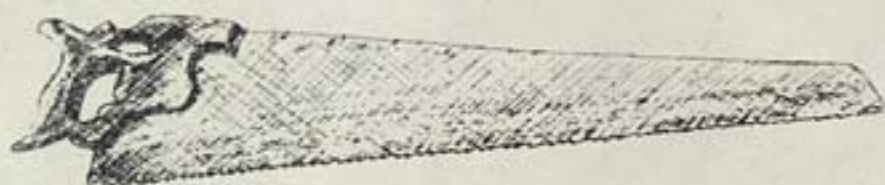
Είκ. 190. Περιτόνι (Φιλώτι Νάξου, σ. 130)



Είκ. 191. Κεντιστήρια
(Χίος, σ. 130)



Είκ. 192. Καλάθι για τόν τρύγο
(τριγοκόφισο)
(Λατσιίδα Κρήτης, σ. 130)



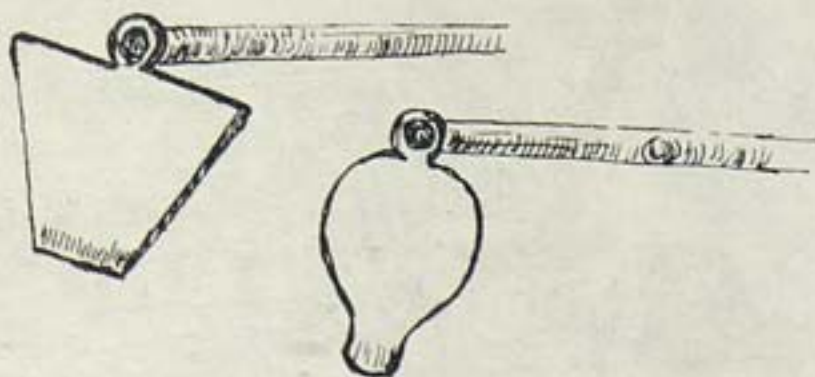
Είχ. 193. Πριόνι (σ. 130)



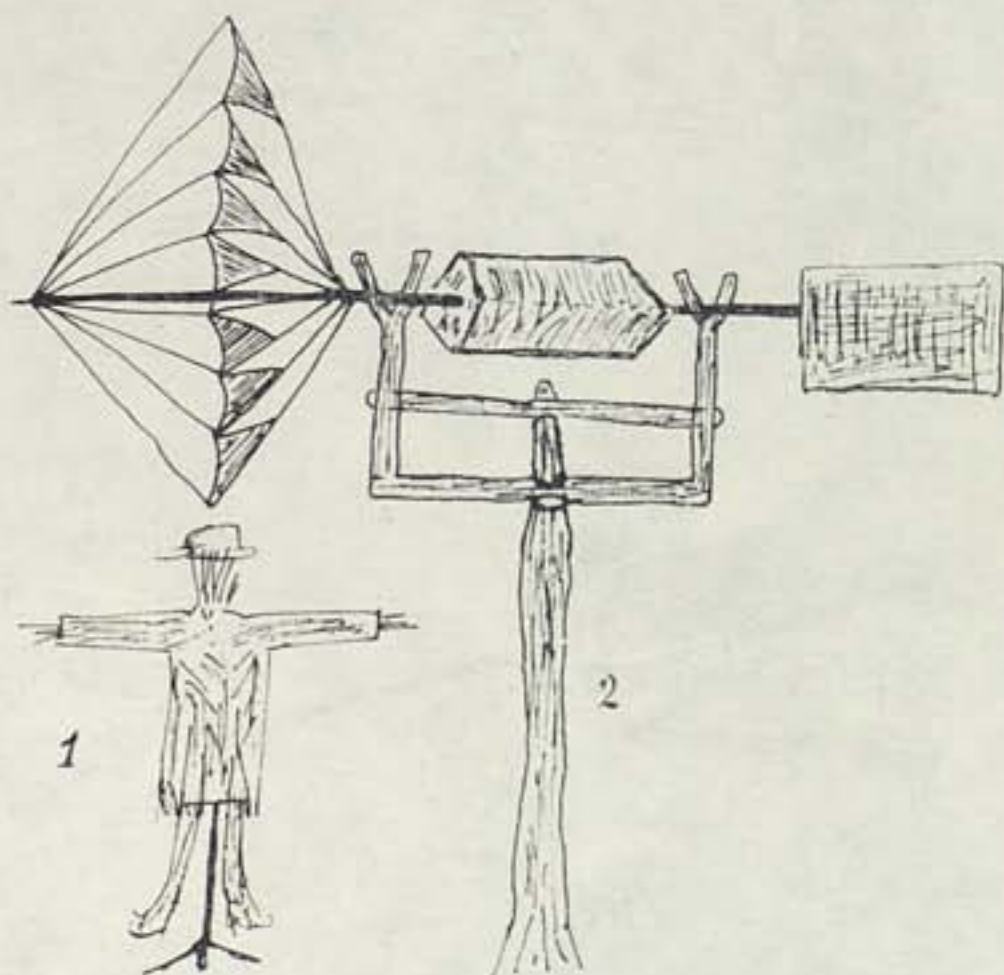
Είχ. 194. Θειαφιστήρι (σ. 131)



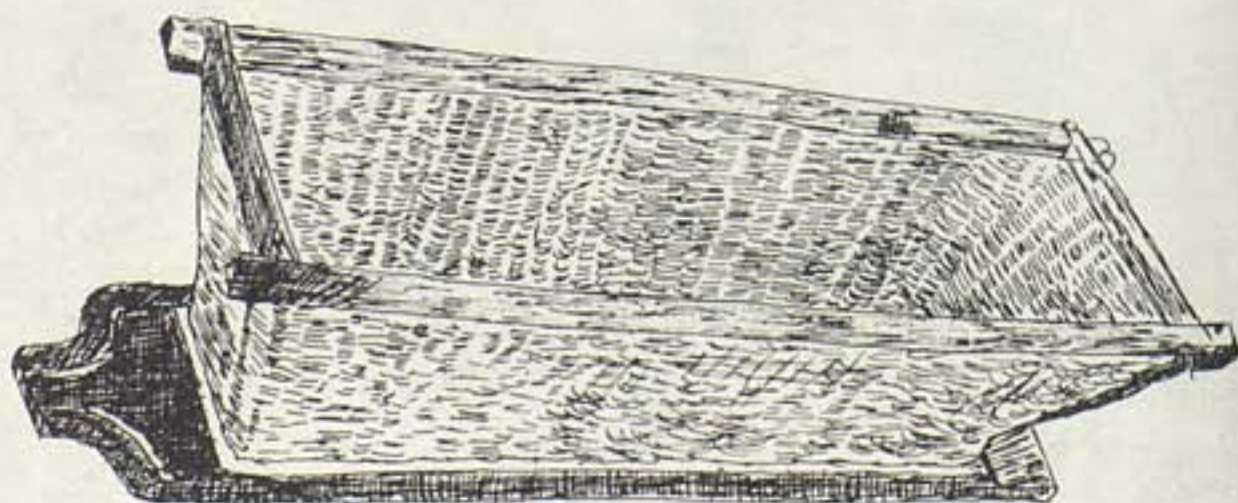
Είχ. 195. Θειαφιστής
(Νάξος, σ. 131)



Είχ. 196. Τσαπιά (σ. 131)



Είκ. 197. Σκιάχτρο, μύλος (Τσακωνιά, σ. 133)



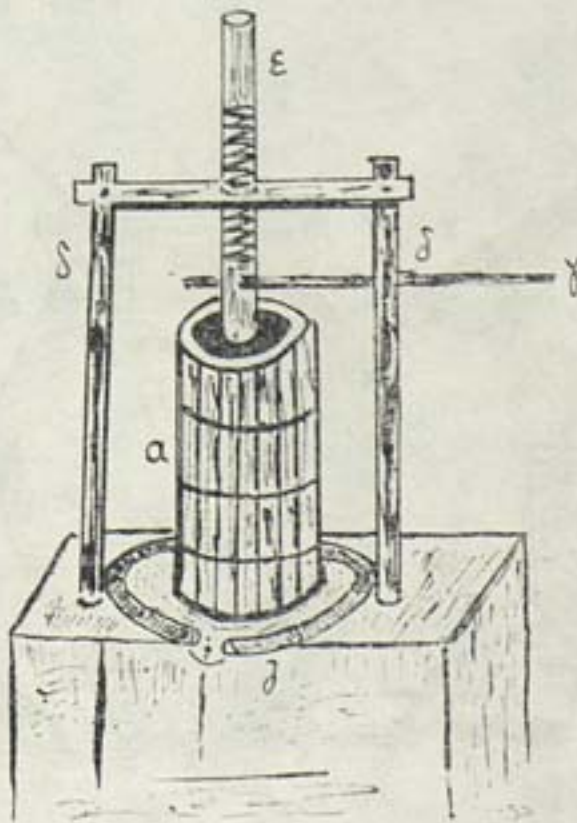
Είκ. 198. Πλεχτό πατητήρι (Κομοτηνή, σ. 135)



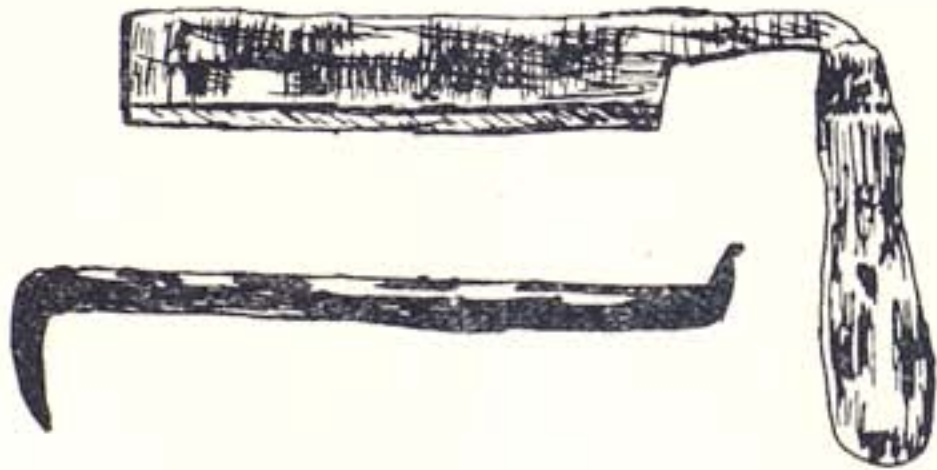
Είκ. 199. Κάδη και πατητήρα
(Λακωνία, σ. 135)



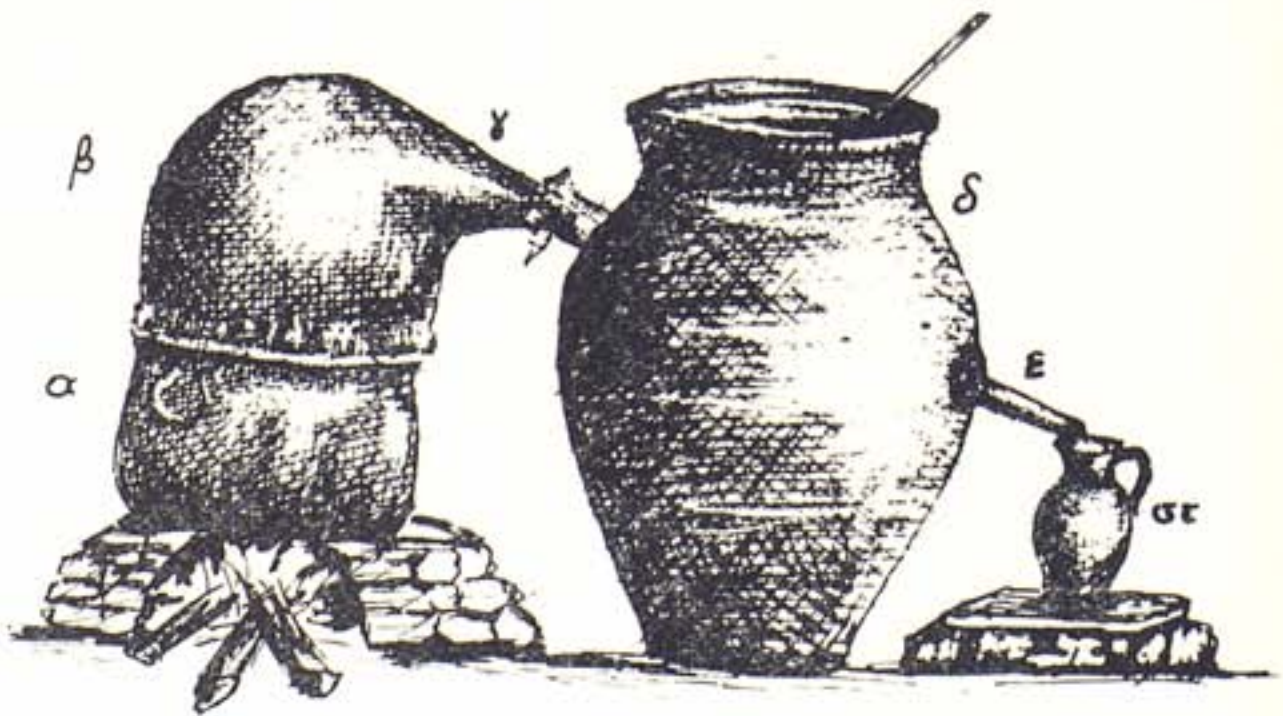
Είκ. 200. Κάδη και πατητήρα
(Καλάβρυτα, σ. 135)



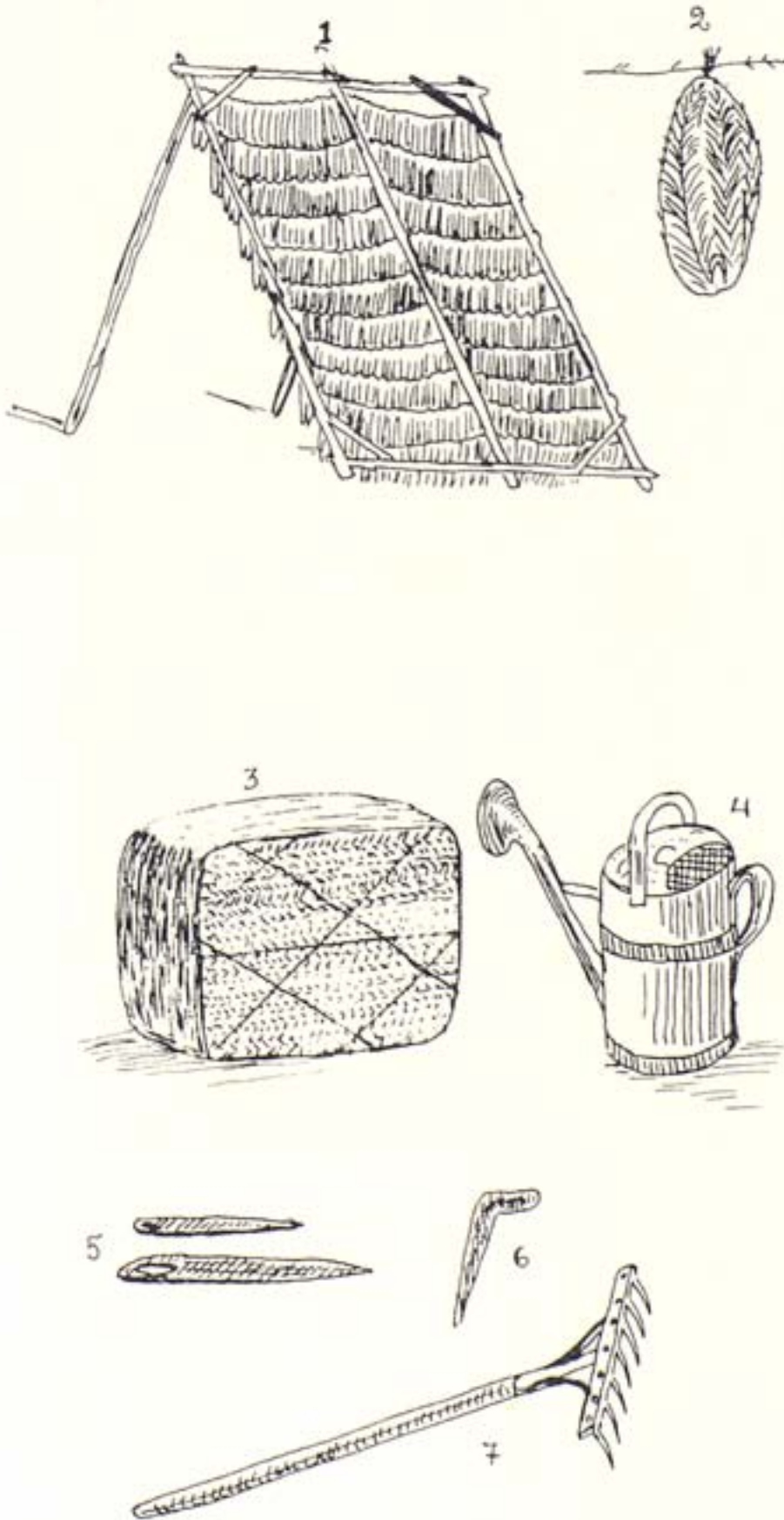
Είκ. 201. Τσιπουριαριά: α) κάδη, γ) μανέλα, δ) παλικάρι, ε) παπός, ζ) κοίλη βάση για
τή ροή του μούστου (σ. 135)



Είκ. 202. Έργαλεία καθάρσεως βαρελιῶν (Κοραστάρι, ξύστρα) (Ἀττική, σ. 136)



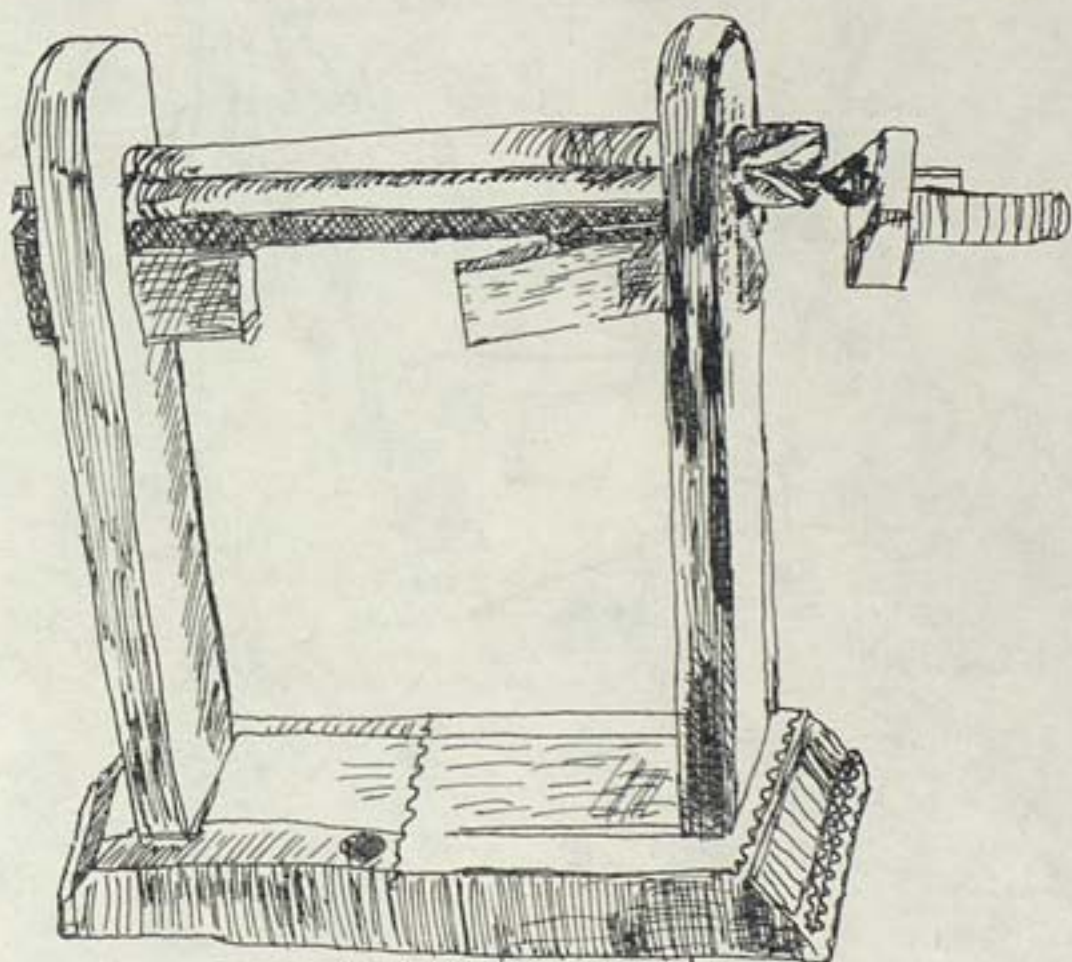
Είκ. 203. Ἀποστακτήρας (Νάξος, σ. 137)
 α) καζάνι β) σιέπασμα γ) χρίσμα με βουδιά δ) μπιρμπινίτσα ε) νουλάς στ) λαήγι



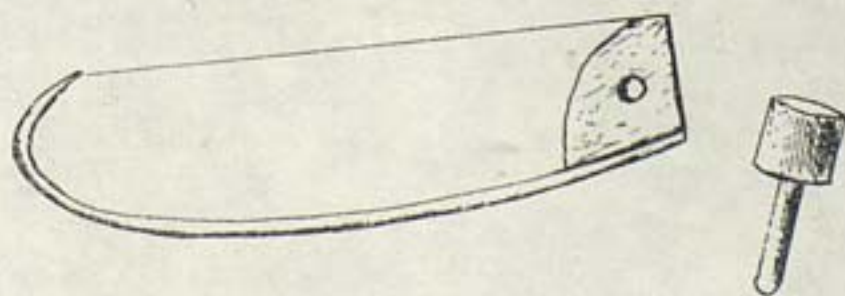
Εικ. 204. 1 διάστρα, 2 σαντάλι, 3 δέμα, 4 ποτιστήρα, 5 βελόνες, 6 φυτευτήρα, 7 τζουγκράνα
(Θράκη, σ. 139)



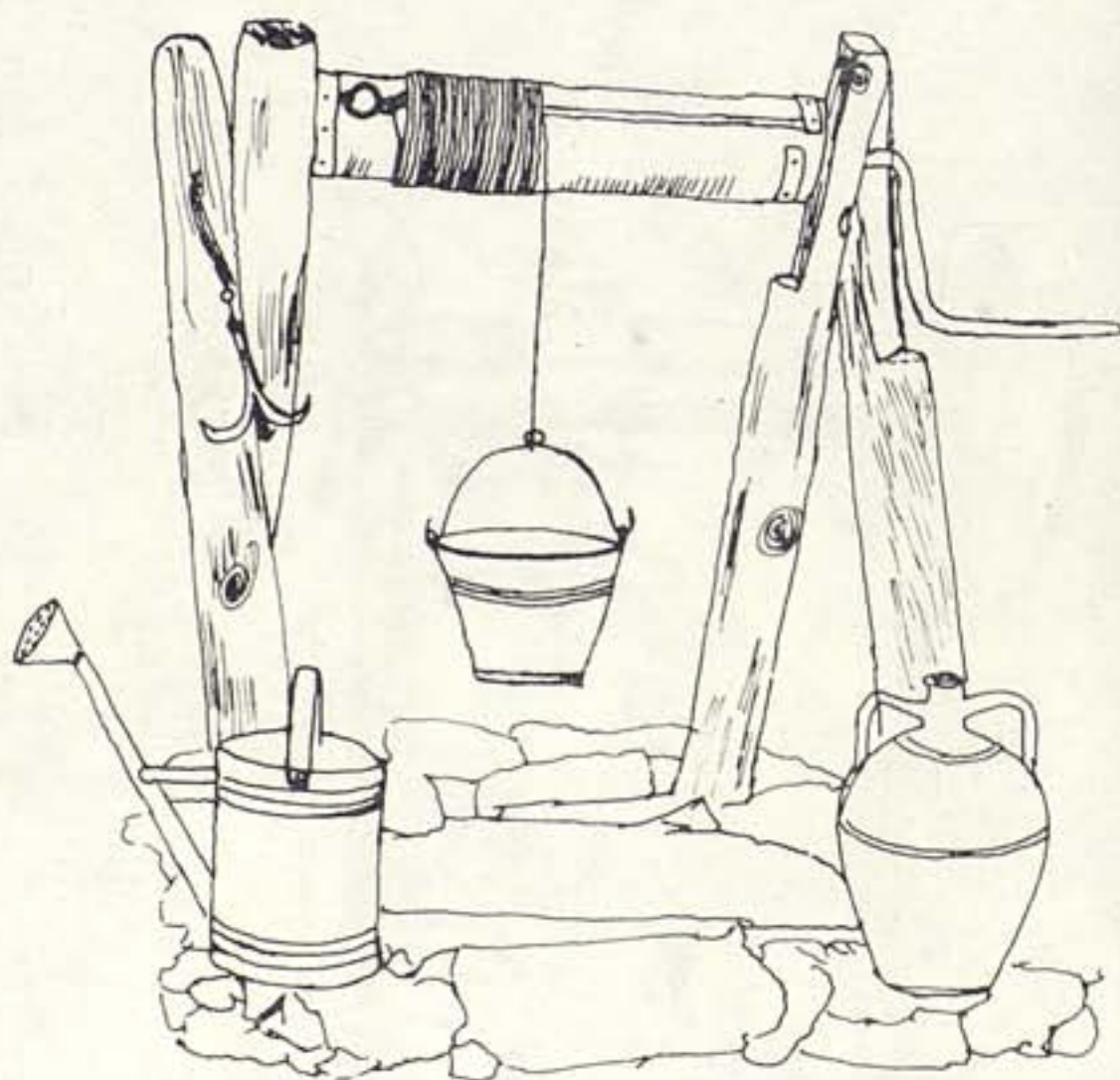
Εικ. 205. Μηχάνημα για τὸ βελόνιασμα τοῦ καπνοῦ
(Κατερίνη, σ. 139)



Είχ. 206. Έκκοκκιστήριο (σ. 140)



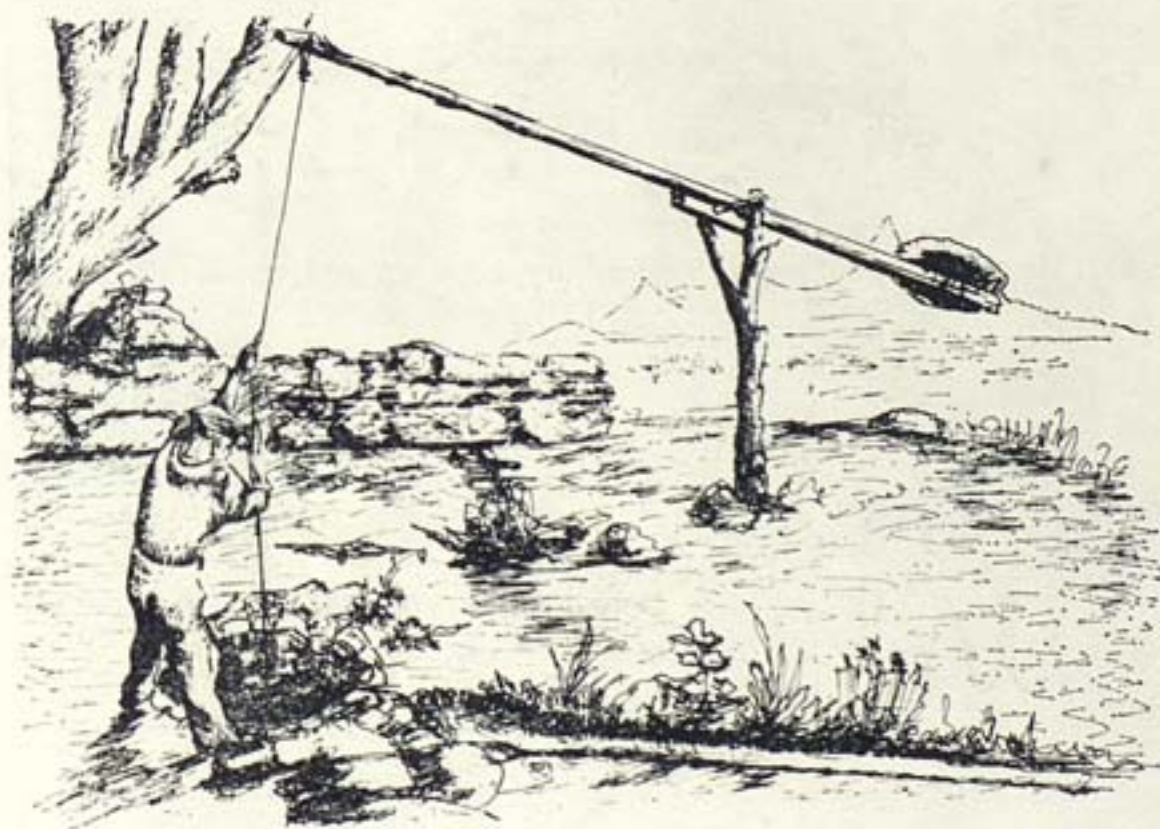
Είχ. 207. Δοξάρι και λαγούδι (σ. 140)



Είχ. 208. Πηγάδι (σ. 146)



Είχ. 209. Γεράνη (Χανιά, σ. 146)



Είχ. 210. Γεράνι (Νάξος, σ. 146)



Είχ. 211. Μαγγανοπήγαδο (Σύρος, σ. 147)



Είκ. 212. Μαγγάνι λιναριοῦ: α χέρι, β σίδηρο μαγγανιοῦ, γ δόντια, δ πόδια (Ζιζάνι Πυλίας, σ. 150)



Είκ. 213. Ἄγκιστρια (σ. 155)



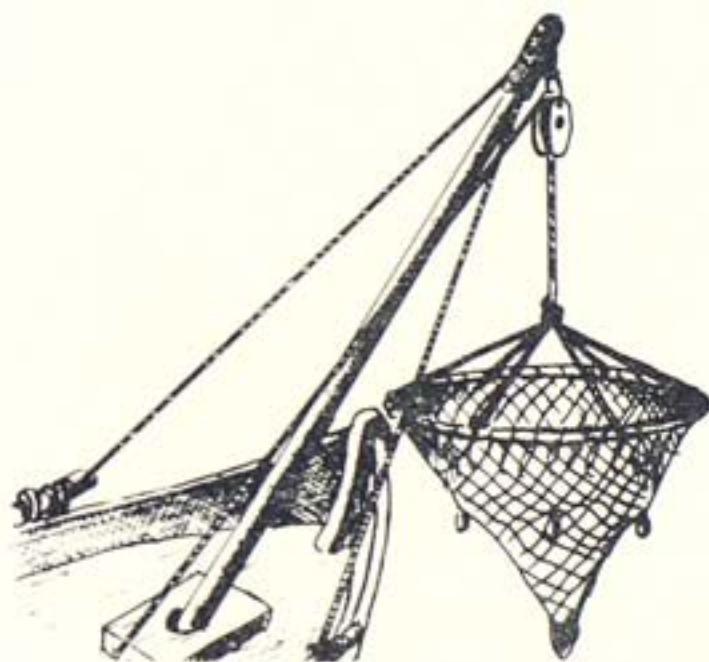
Είκ. 214. Πεταχτάρι (σ. 156)



Είκ. 215. Συρτή (σ. 156)



Είχ. 216. Καθετή (σ. 156)



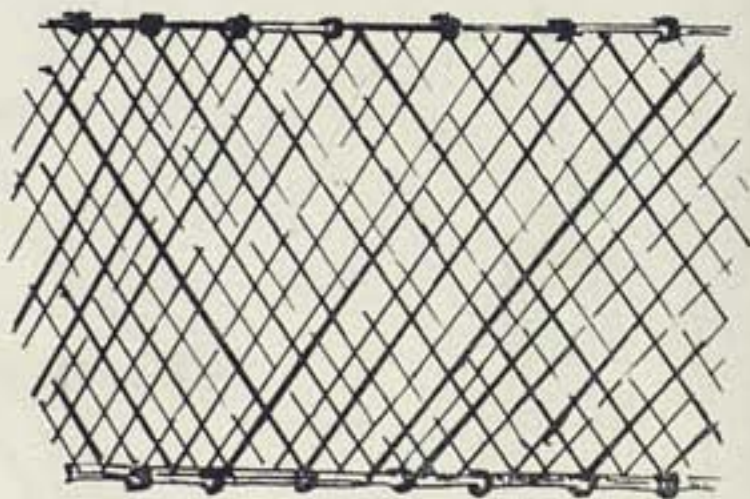
Είχ. 217. 'Απόχη (σ. 156)

Είχ. 218. 'Απόχη
(σ. 156)

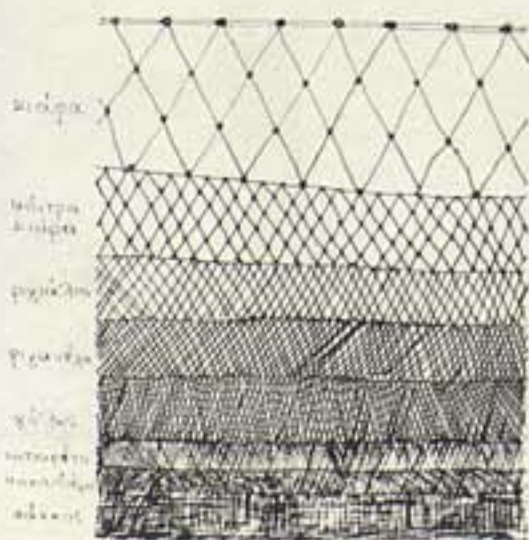
Είχ. 219. Βολαχτήρα (σ. 156)



Είχ. 220. Γουαλί (σ. 157)



Είχ. 221. Δέχτρο (σ. 157)



Είχ. 122. Τράτα (σ. 157, 158)



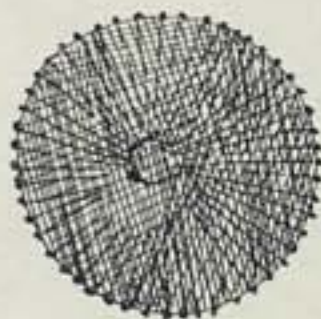
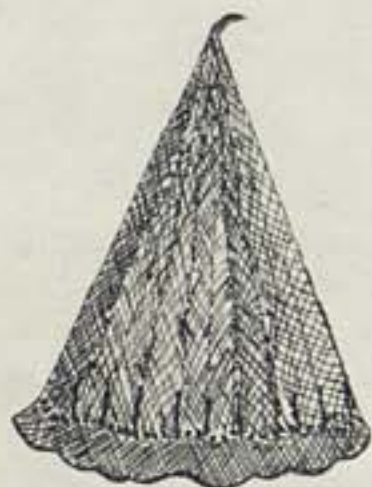
Είχ. 223. Σαίτα για τὸ πλέξιμο τῶν δικτυῶν (Σάμος, σ. 157)



Εικ. 224. Τράβηγμα δικτυῶν (σ. 158)



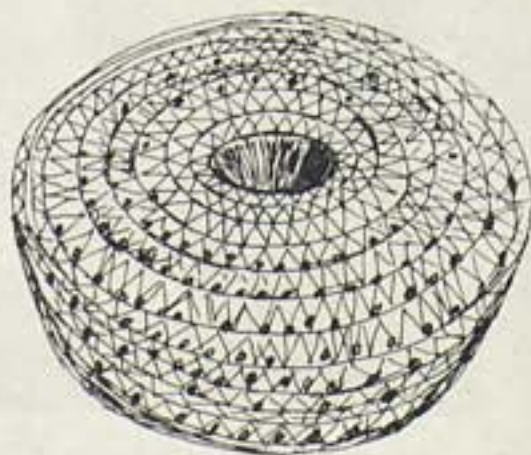
Εικ. 225. Τράβηγμα δικτυῶν (σ. 158)



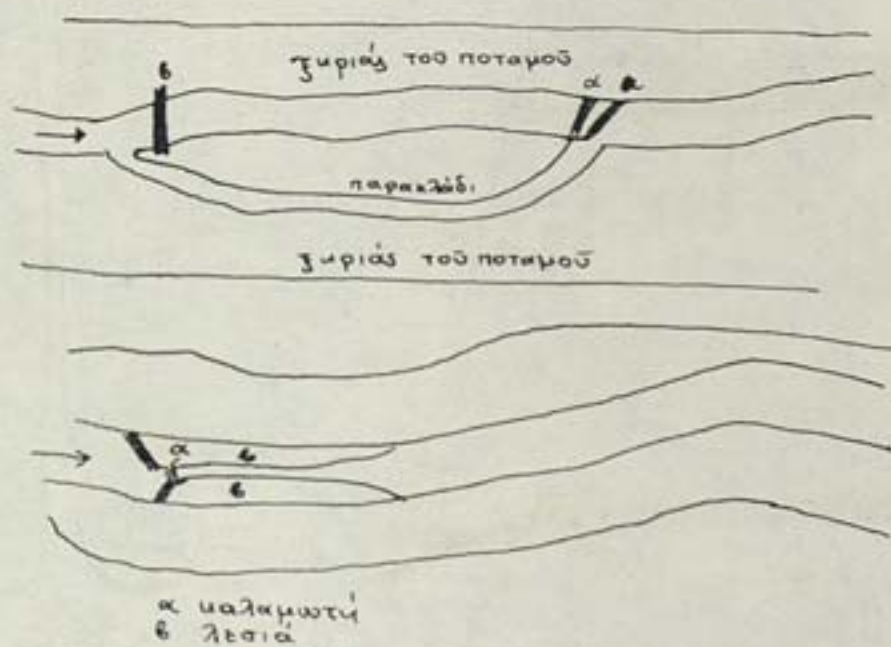
Είκ. 226. Πεζόβολος (Βουρλά Μ. 'Ασίας, σ. 159)



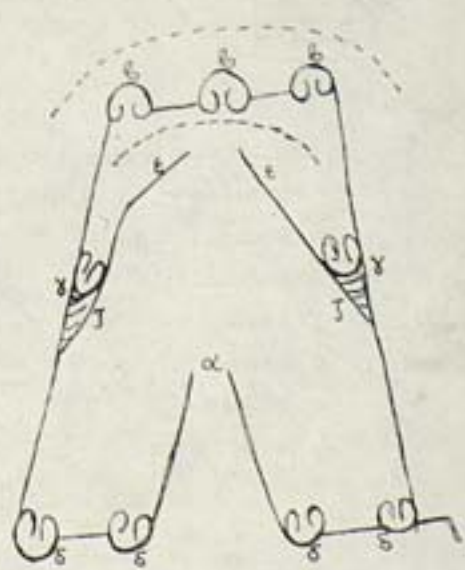
Είκ. 227. Ρίξιμο του πεζόβολου (σ. 159)



Είκ. 228. Κιούρτος (σ. 159)

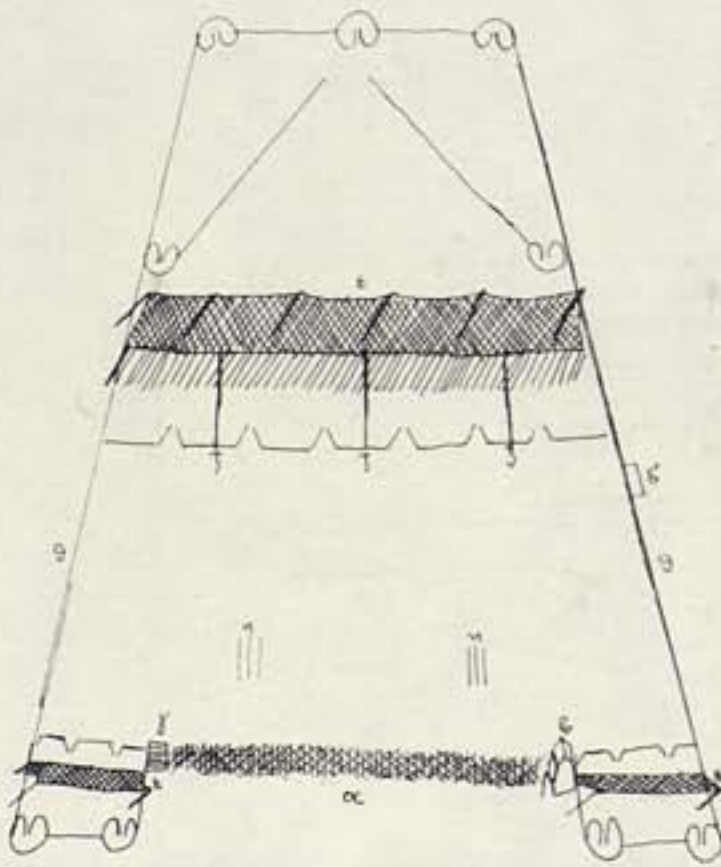


Είχ. 229. Αιτωλία, σ. 160)



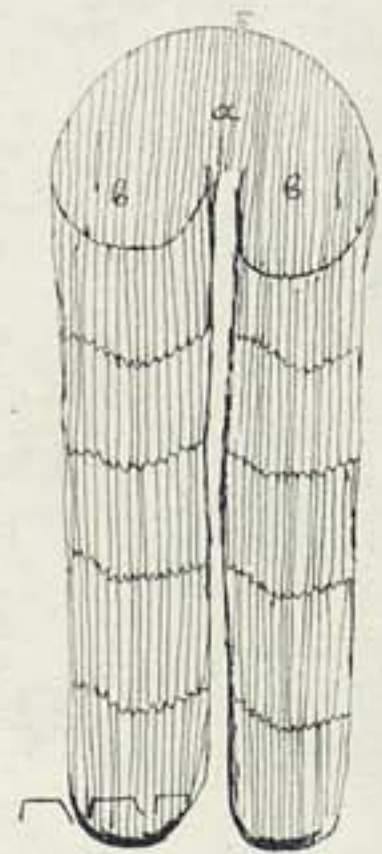
Είχ. 230. Βιβάρι
(Μεσολόγγι, σ. 160)

- α πόρτα
- β πῆρες
- γ μισόπ'ρες
- δ κουρούπια
- ε προσκέφαλο
- ζ σκάρα

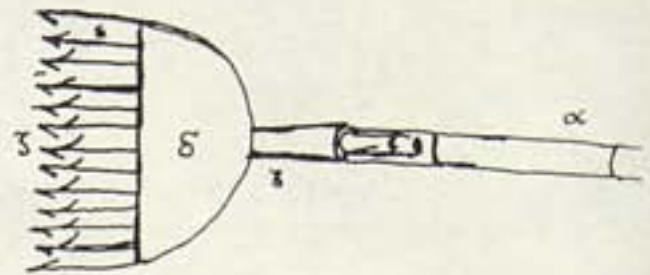


Είκ. 231. Βιβάρι (τζένιο)
(Μεσολόγγι, σ. 160)

- α κρέμαση
- β πελάδα
- γ κρεββάτι
- δ τσερδάκι
- ε σερπή
- ζ όρμίδα
- η λάκκος
- θ φύλλα



Είκ. 232. Πήρα
(Μεσολόγγι, σ. 160)
α στόμα, β χούλιασμα
γγ μαγούλια δ βάρδια



Είκ. 234. Καμάκι
(Μεσολόγγι, σ. 160)

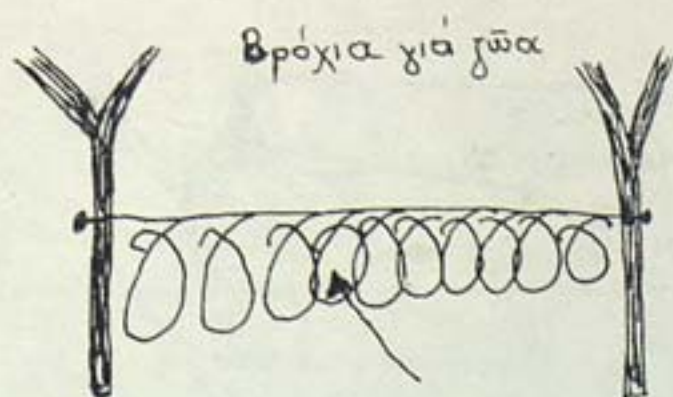
- α καλάμι
- β κουμέτσι
- γ χωνί
- δ πλάκα
- ε βέργες
- ζ μουστάκια



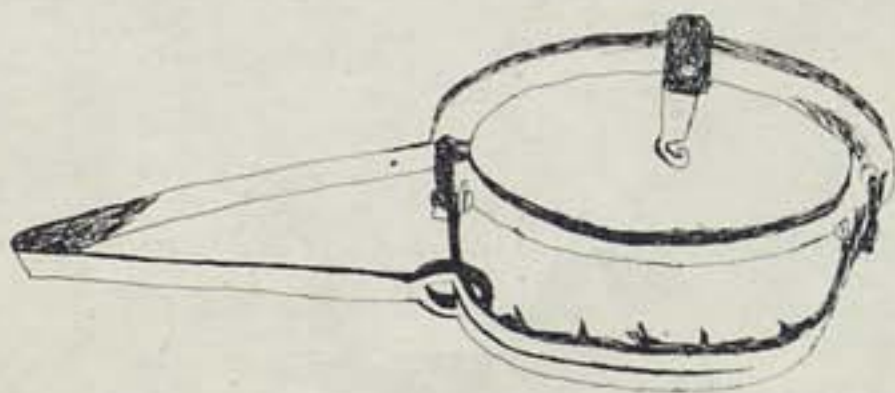
Είκ. 233. Σταφνονάκι (σ. 160)



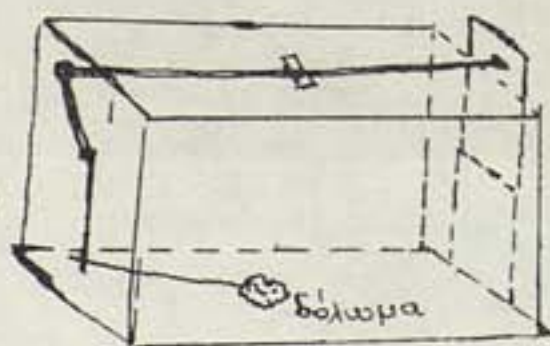
Εικ. 235. Ψαροκαλύβες (Κάρλα Θεσσαλίας, σ. 161)



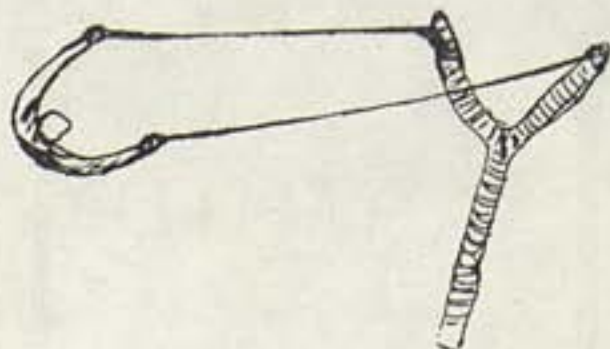
Εικ. 236 (Ἡπειρος, σ. 167)



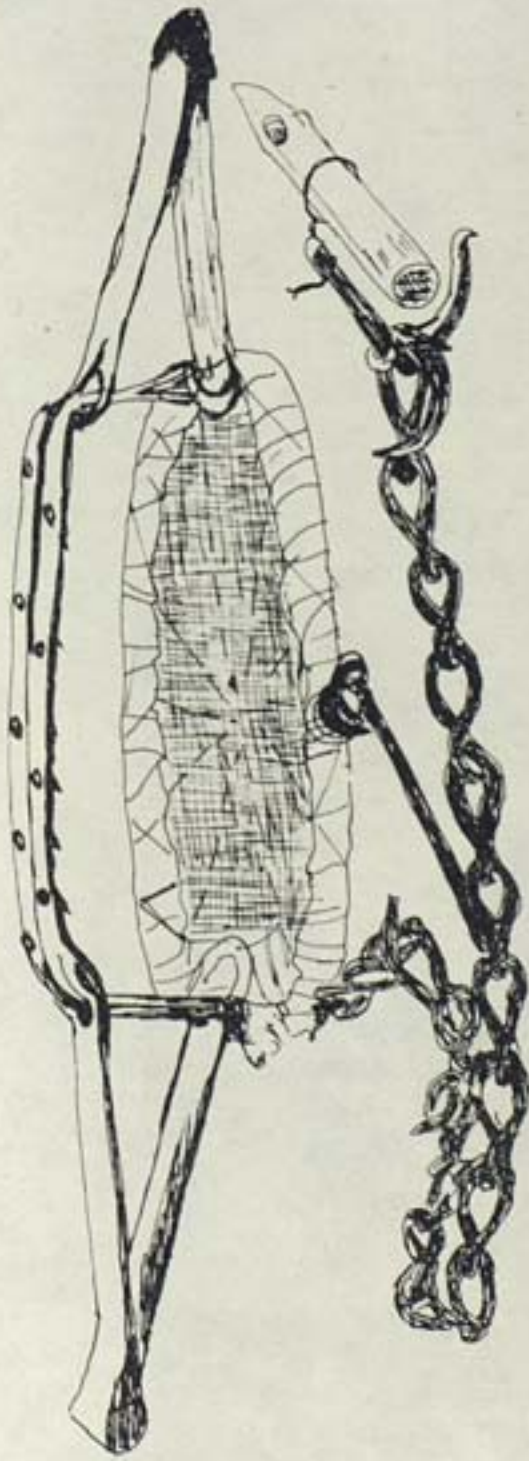
Ειχ. 237. Δόκνο (σ. 168)



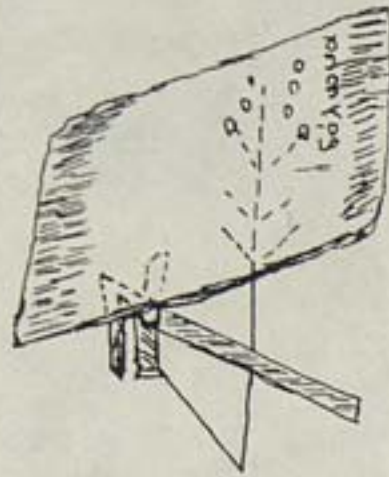
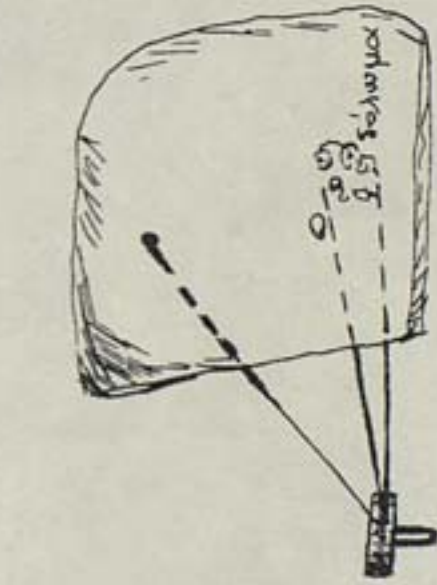
Ειχ. 238 (σ. 168)



Ειχ. 239. Σφεντόνα (σ. 168)



Εικ. 240. Αυχοπαγίδα
(σ. 168)

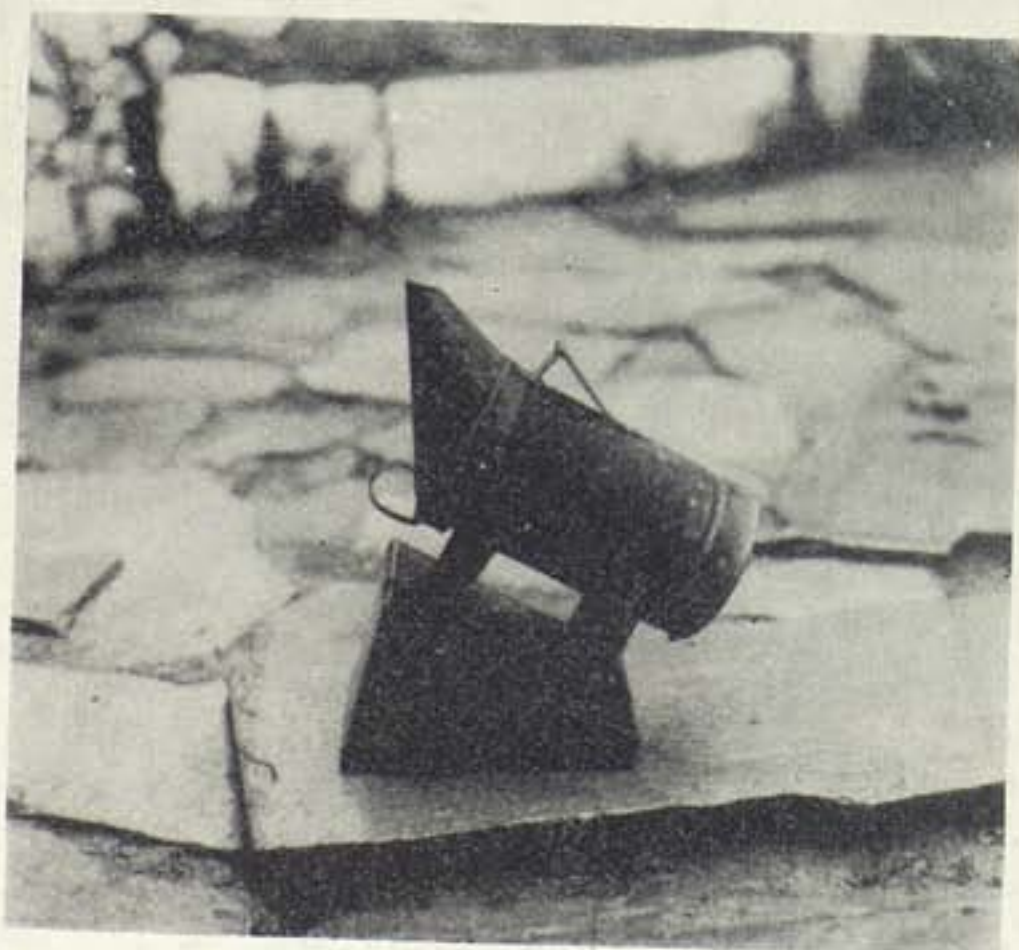


Τσόπνα

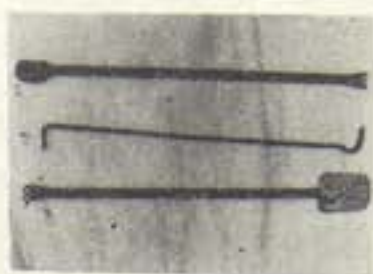
Εικ. 241 (σ. 168)



Είκ. 242. Κεφάλι άγριοκάτσικου, άποτρεπτικό τής βασκανίας στα μελίτσια (Κρήτη, σ. 171)



Είκ. 243. Καπνιστήρι (Πήλιο, σ. 172)



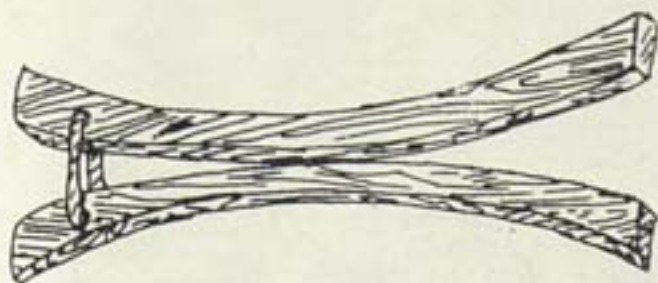
Είκ. 244. Έργαλεία μελισσοκόμου:
1 πιαρόνι, 2 κλειδί, 3 ξέστρο (σ. 172)



Είκ. 245. Μελοπίθαρo
(Κρήτη, σ. 172)



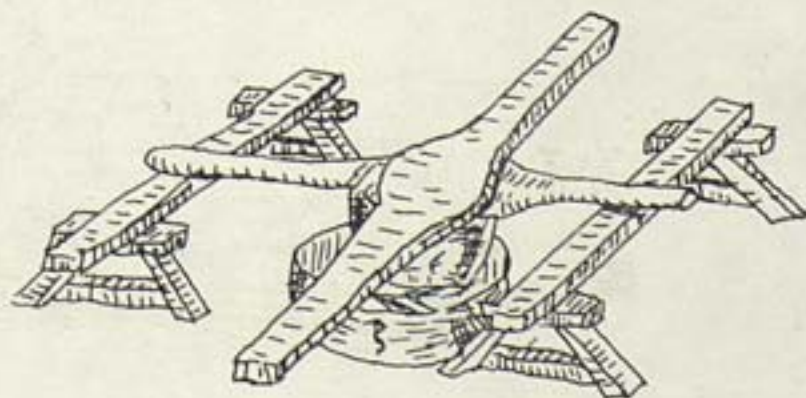
Είκ. 246. Μελοπίθαρo με τή λούτρα
(Κρήτη, σ. 172)



Είκ. 247. Κερόξυλα (Ρόδος, σ. 172)



Είκ. 248. Χουμούρτι
(Ρόδος, σ. 172)



Είκ. 249. Μελοστήφτης (Αίτωλία, σ. 172)



Είχ. 250. Μελίσσι (Τσαγκαράδα Πηλίου, σ. 174)



Είχ. 251. Ξύλινη
κυψέλη
(Κρήτη, σ. 174)



Είχ. 252. 1 Μονοκούβανο δυψέλι, 2 Καταχύτης
(Ρόδος, σ. 174)



Είχ. 253. Σωλήνες ή άνηφοράδες
(Άν. Κρήτη, σ. 174)



Είχ. 254. Βρασιλι
(Κρήτη, σ. 174)



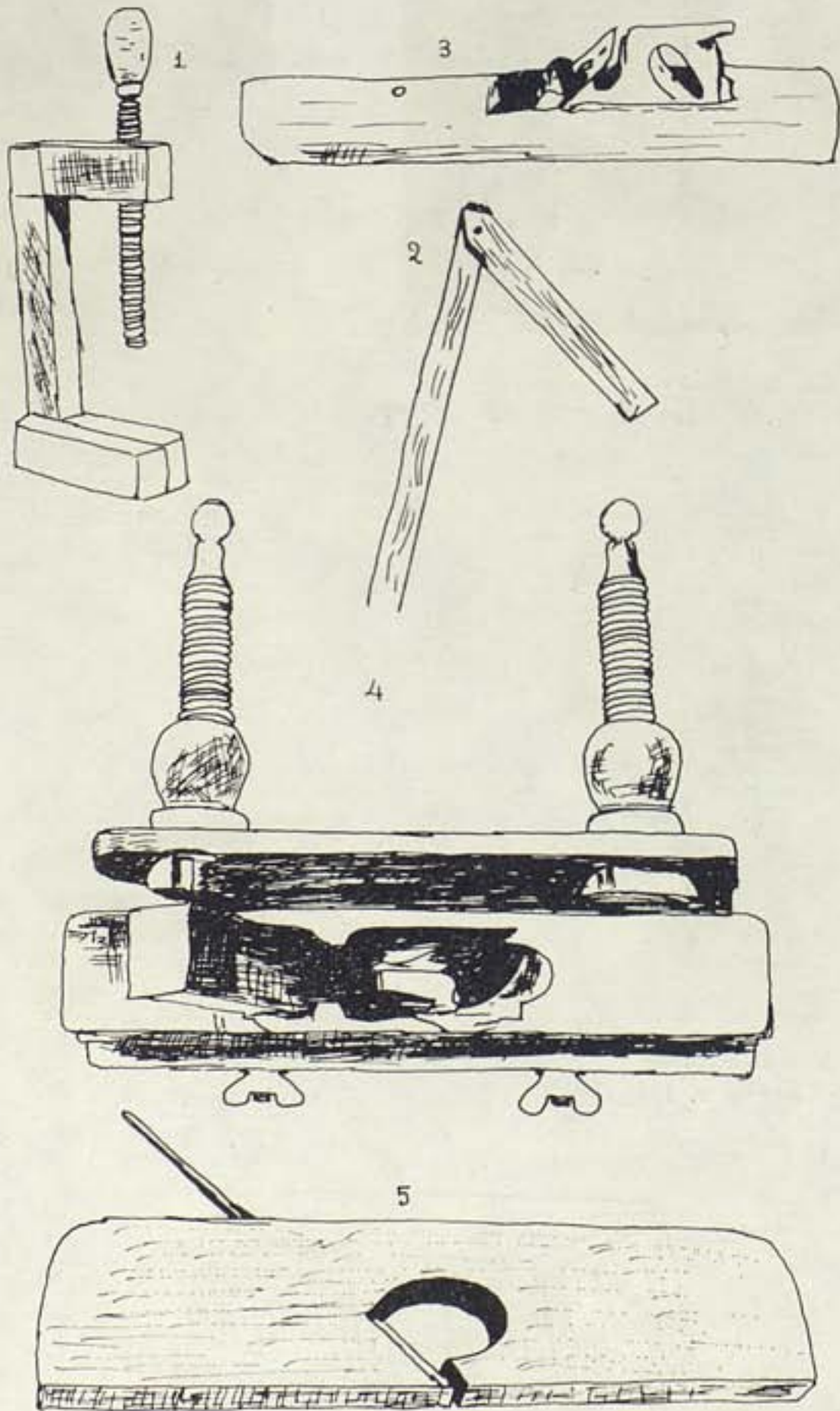
Είχ. 255. Κοφίνι
(Δυτ. Κρήτη, σ. 174)



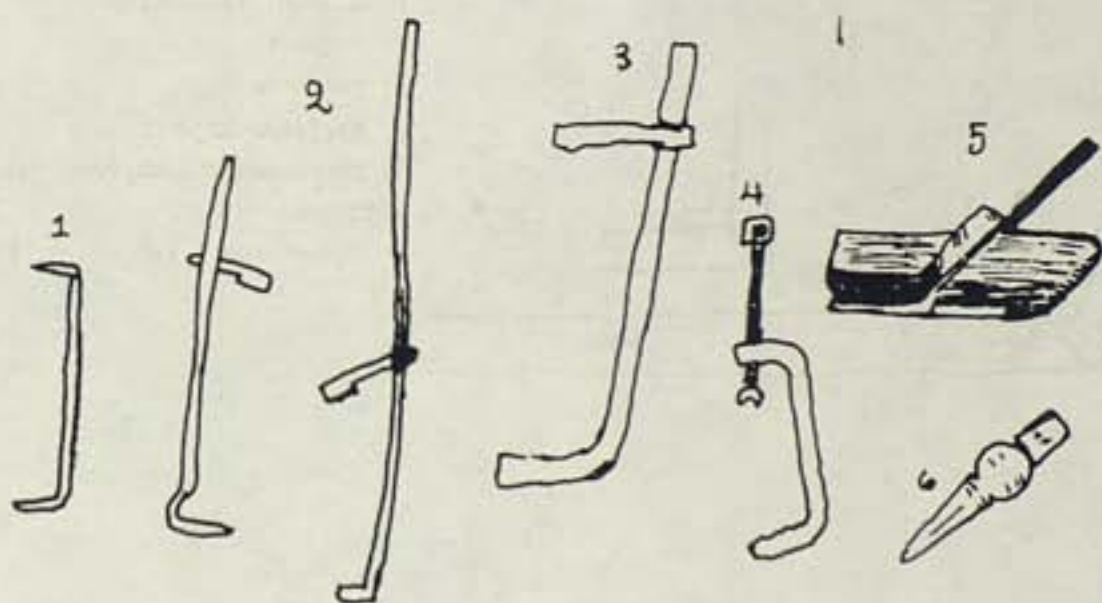
Είχ. 256. Κανόνια με τις
κερήθρες (Κρήτη, σ. 174)



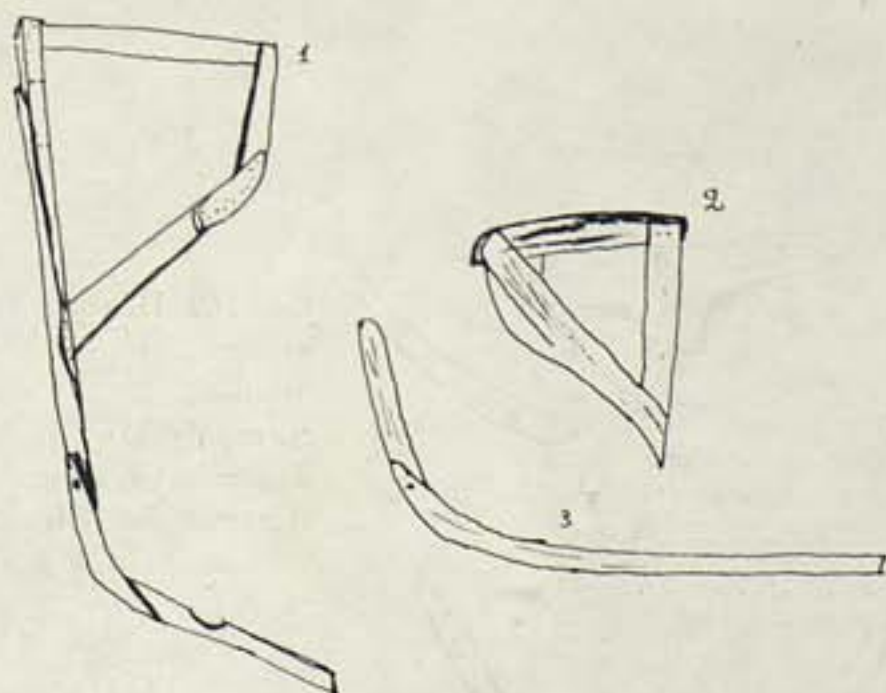
Είχ. 257. Θυρί με φελλούς (Ρόδος, σ. 174)



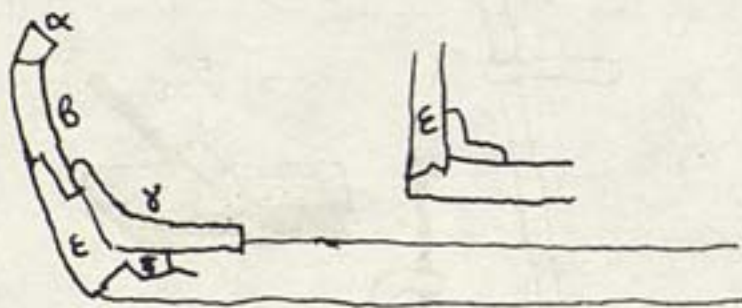
Είχ. 258. Έργαλεία καταβομαραγκού: 1. ξυλόβιδες, 2. στέλα, χνάρι για τὸ σημάδεμα τῶν γωνιῶν, 3. πλάνα, 4. γκινίσι, 5. γκινουῦτσος (Φοῦρνοι Ἰκαρίας, σ. 178)



Εικ. 258α. Έργαλεία καραβομαραγκού: 1. γάζος για την ένωση των ξύλων και τη συγκράτησή τους σταθερά, 2. νταβίδια, 3. γρύλος, 4. σφιγκτήρας σύγχρονος, 5. μπάντουρο, 6. ζουμπάς για το σφήνωμα των καρφιών βαθιά (Φοῦρνοι Ίκαρίας, σ. 178)

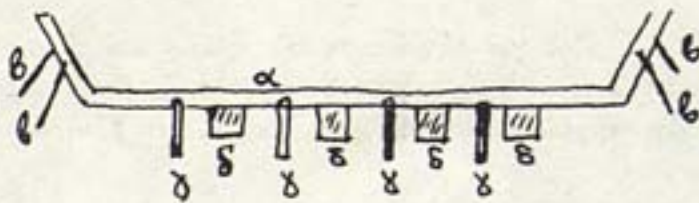


Εικ. 259. Έργαλεία καραβομαραγκού: 1. χνάρι του τάκου (παπαδιάς) και του προμιού ποδοστάματος βάρκας 8 μέτρων μήκους, 2. χνάρι μισό τάκου (παπαδιάς) για βάρκα 3.60 μ. μήκους, 3. χνάρι σκαρμῶν για την ίδια βάρκα (3.60 μ.) (σ. 178)



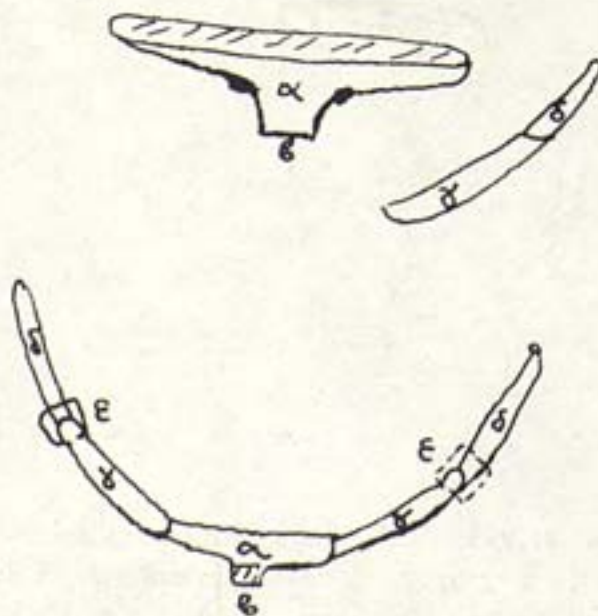
Είκ. 260. Ποδόσταμο:

- α) κοράκι
- β) τσούντα
- γ) σώγωνο-άκράτι
- δ) παρέλιασμα καρίνας με ποδόσταμα
- ε) ποδόσταμα ('Ικαρία, σ. 180)



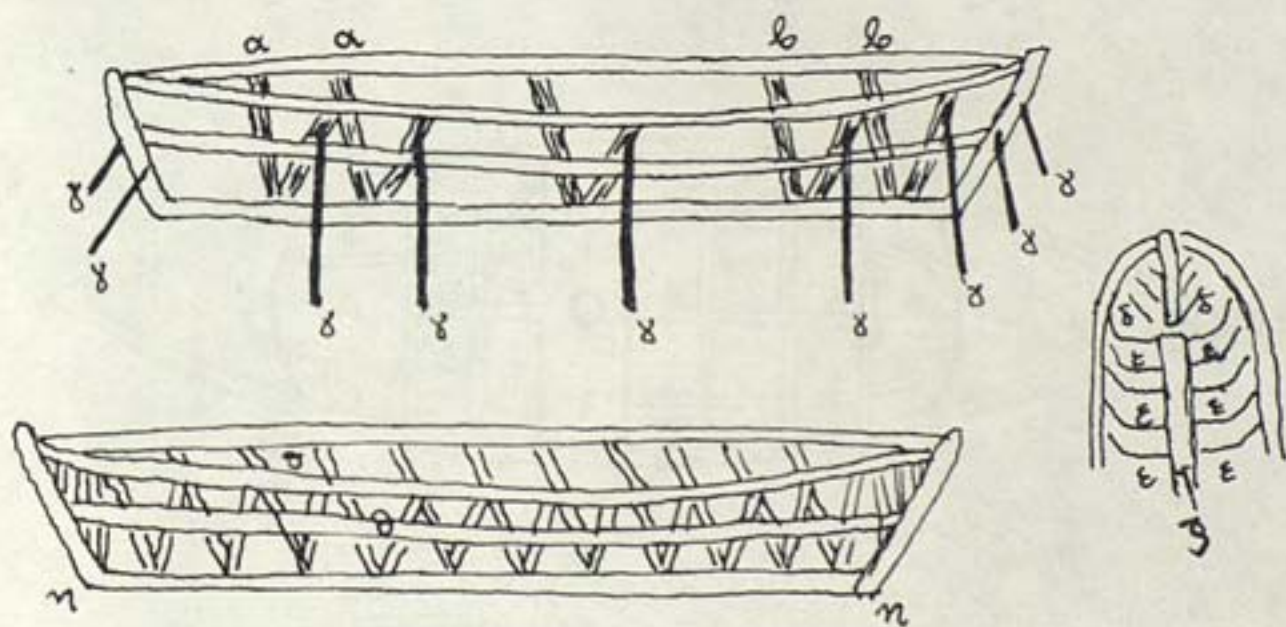
Είκ. 261. Στήσιμο του σκαριού:

- α) καρίνα
 - β) ποντέλια στα ποδοστάματα
 - γ) ποντέλια της καρίνας
 - δ) πάλοι
- ('Ικαρία, σ. 180)

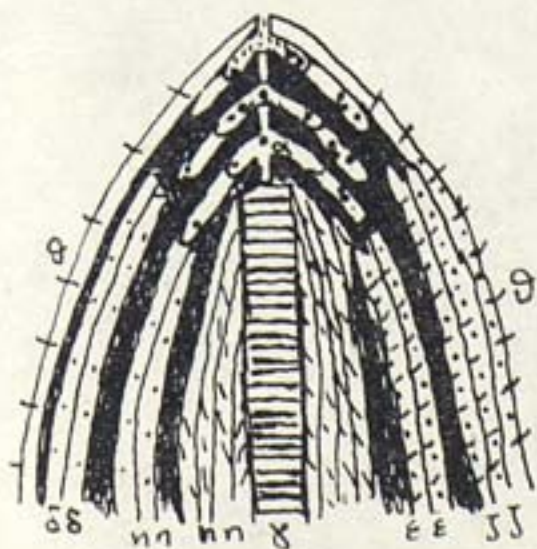


Είκ. 262. Πόστα:

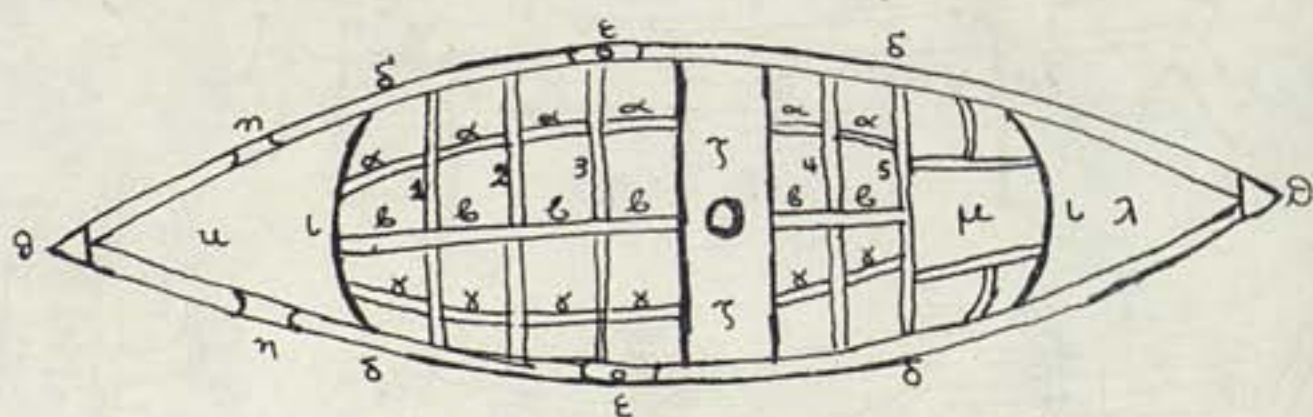
- α) έδρα
- β) κώλος
- γ) στραβόξυλο
- δ) ριπίδι, γδ) σκαρμός
- ε) καπάκι (σ. 180)



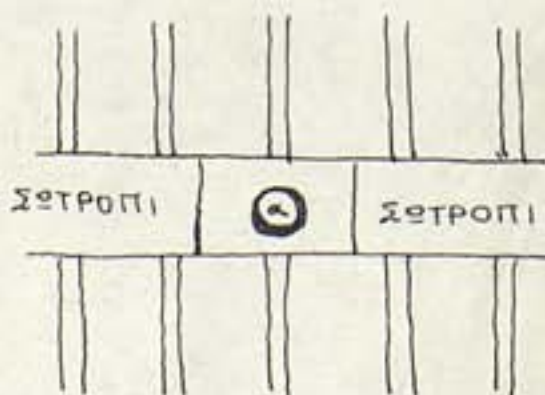
Εικ. 263. Πόστες, σκαρμιοί: α) πόστες πρύμα, β) πόστες πλώρα, γ) ποντέλια, δ) ριπίδια, ε) πόστες, ζ) σωτρόπι, η) κότσι, θ) φόρμες (Ίκαρία, σ. 180)



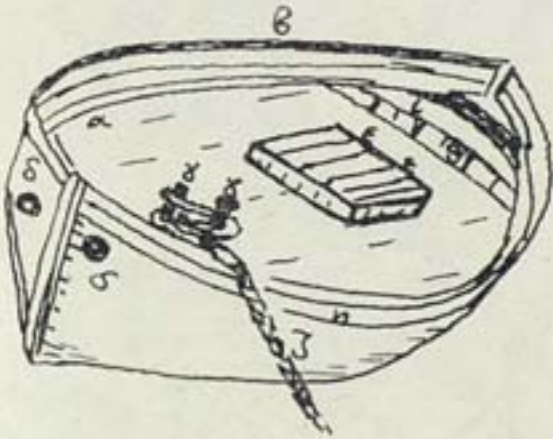
Εικ. 264. Χοντρώματα:
α) φουρνιστές, β) τουφέκια,
γ) πανιόλα, ε) στραγγαλιές,
ζ) λοῦροι, η) φάρσα, θ) κρουζέτο
(Ίκαρία, σ. 180)



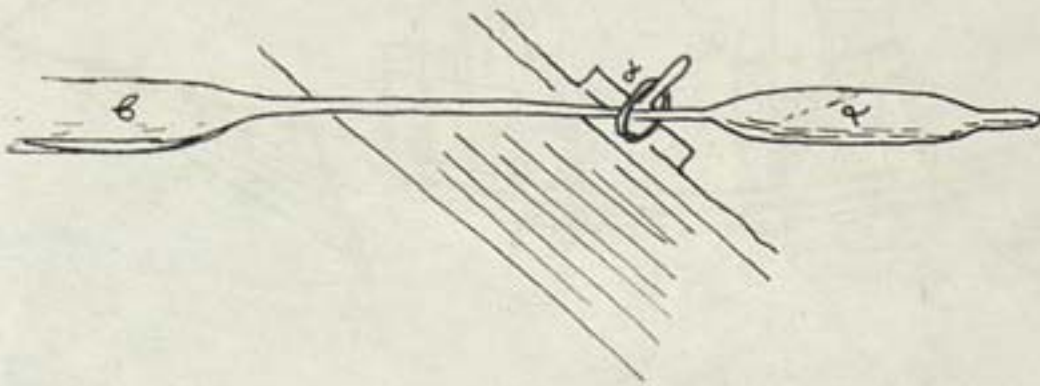
Είχ. 265. Μέρη τοῦ πλοίου: α, γ) δέσεις, β) σωτρόπι, δ) κουμπαστή, ε) σκαρμός, ζ) μπάγκος, η) μπαμπάς, θ) ποδοστάματα, ι) καδένα, κ) πλώρη, λ) πρύμη
(Βουρλά Μ. Ἀσίας, σ. 180)



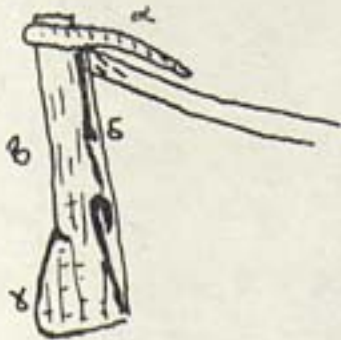
Είχ. 266. (Βουρλά Μ. Ἀσίας, σ. 180)



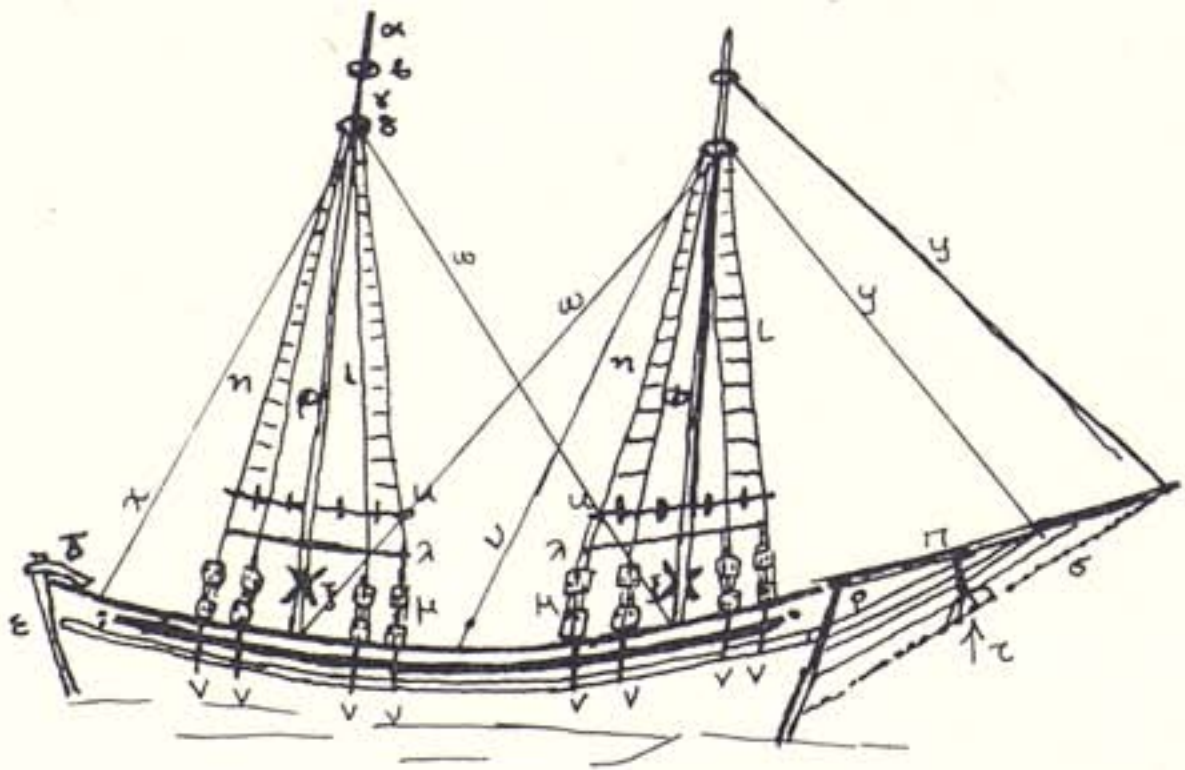
Είλ. 267: α) κουπαστή, β) μπαστιγάγιο, γ) μπαμπάδες, δ) θνια, ε) καπάκια, ζ) παλαμάρι, η) παραπέτο, θ) κουμπανέλι, ι) καδένα (Ίκαρία, σ. 180)



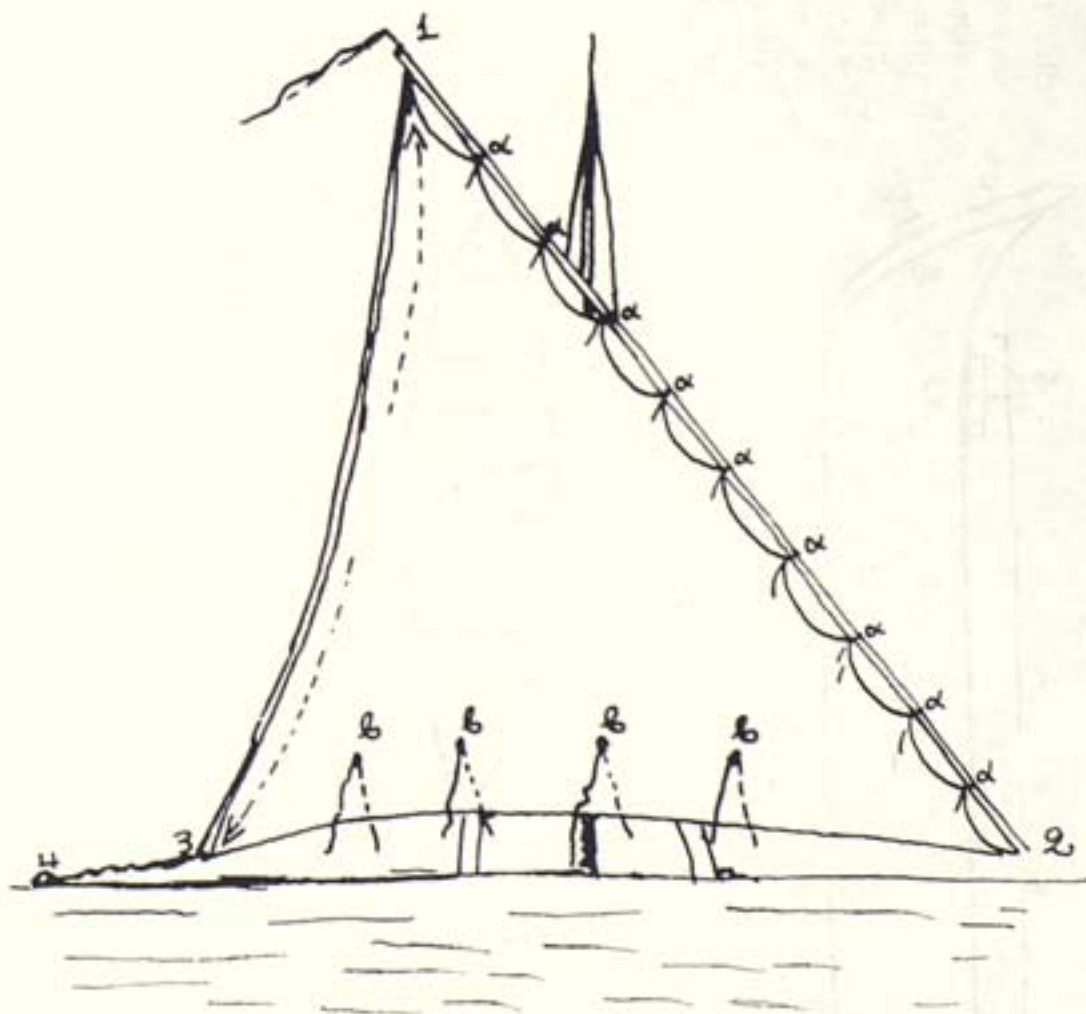
Είλ. 268. Κουπί: α) τσουρούμι, β) πάρα, γ) σχοινί στρόμπος (Βουρλά, σ. 180, 182)



Είλ. 269. Τιμόνι: α) δοιάκι, β) αδράχτι, γ) φτερό, δ) βελόνι (σ. 180)

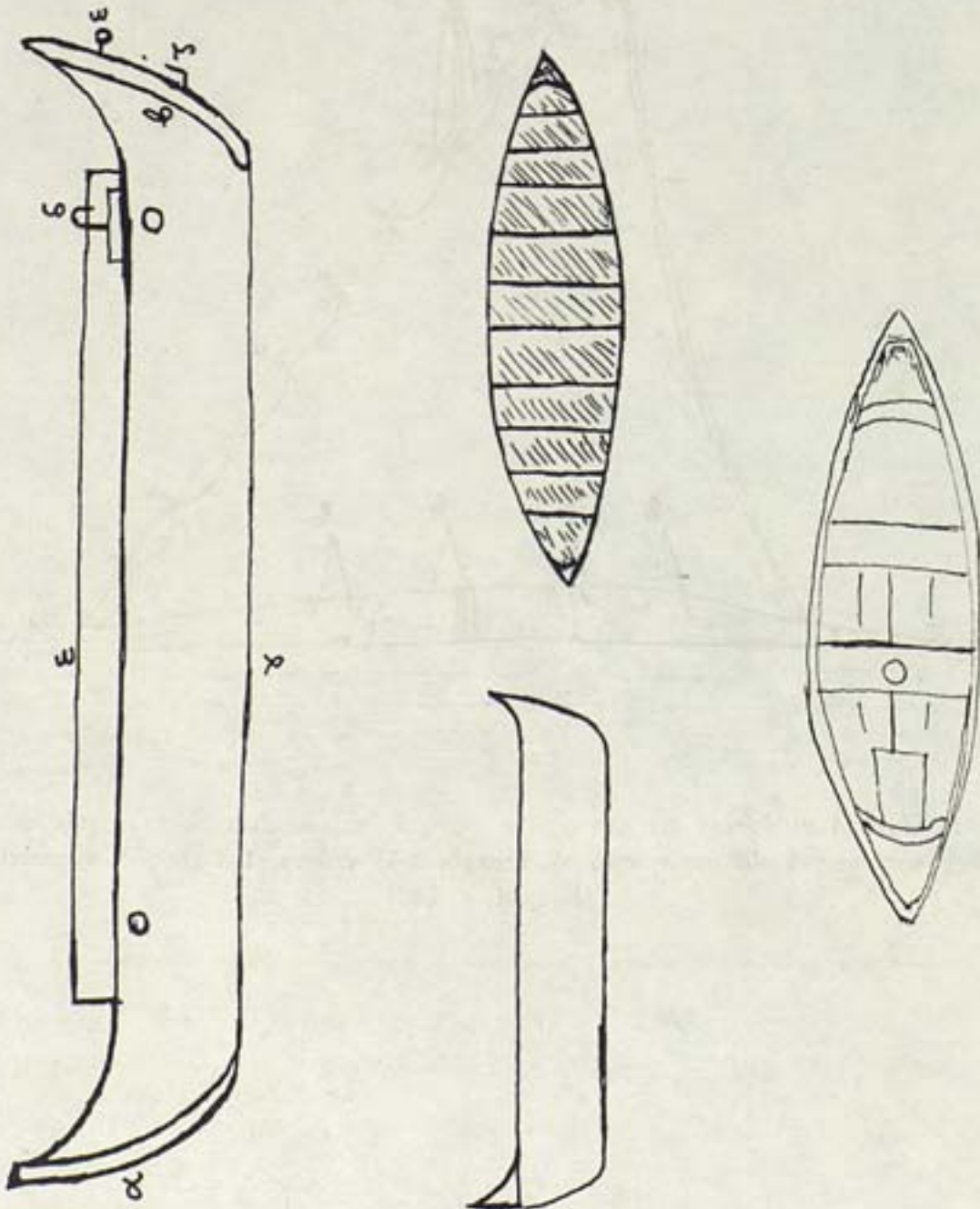


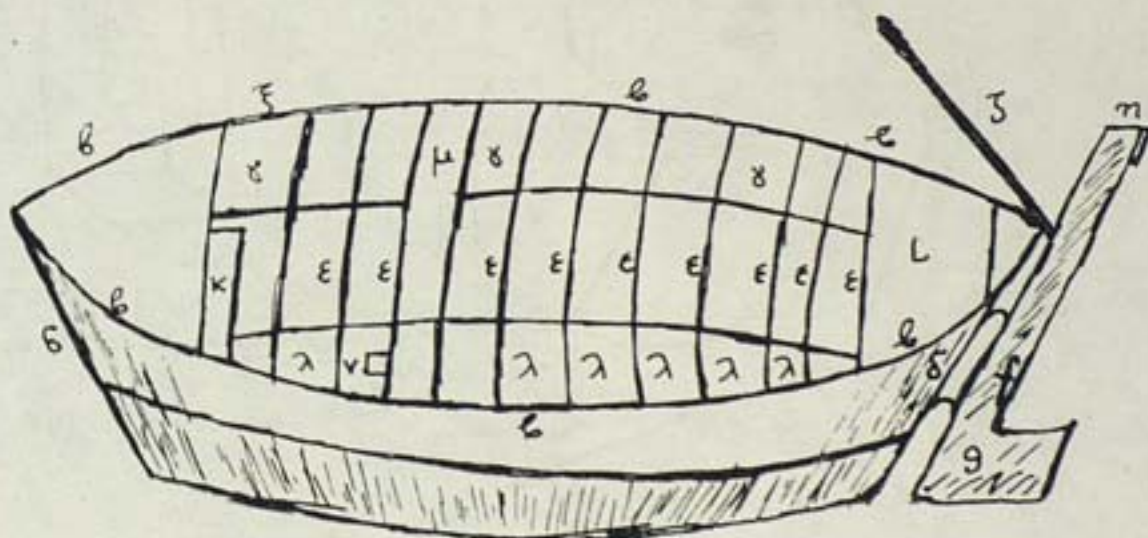
Είκ. 270: α) άρμπουρέτο, β) στεφάνι, γ) άερας, δ) καπελάγιο, ε) τιμόνι, ζ) δοιάκι, λαγουδιέρα, η) ξάρτια, θ) άρμπουρο, ι) σκαλιέρες, κ) άρμαδοϋρος, λ) τραβέρσα, μ) καρπούζες, ν) ξαρτόριζες, ξ) κοτσανέλια, π) μπαστούνι, ρ) βέντα, σ) τρίγκα, τ) Θαλασσομάχος, υ) βαρδάρι, χ) πριμιά στράλια, ψ) πλωριά στράλια, ω) μπαταράσο ('Ικαρία, σ. 181)



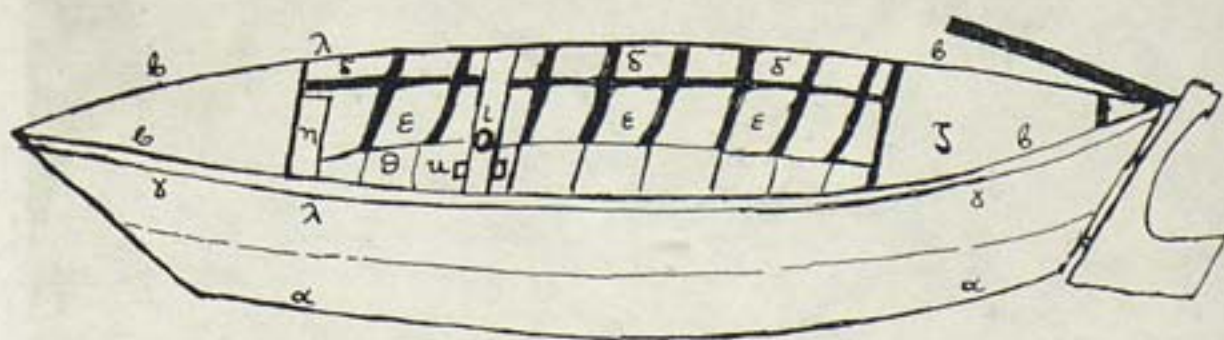
Είκ. 271. Πανί. 1-2) άντένα α) μανταφούνι· σχοινί πού δένεται τó πανί στην άντένα, β) μοϋδες· σχοινιά για τόν περιορισμό του πανιοϋ, 3-4) σκόττα, 1-3 κορφός, σχοινάκι
(Βουρλά, σ. 182)

Εικ. 272. Πλοίαριο χωρίς καρίνα
και μπαμπά:
α) ποδόσταμα πλώρης
β) ποδόσταμα πρυμύ
γ) κάρβουνα
δ) γάντζος
ε) πέλλα, παραπέτασμα χαμηλό
(Βουρλά, σ. 186)

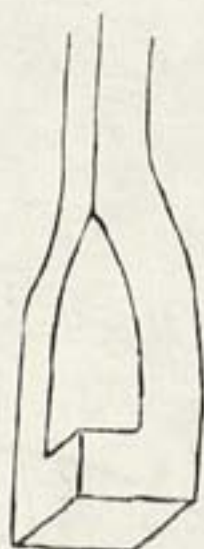
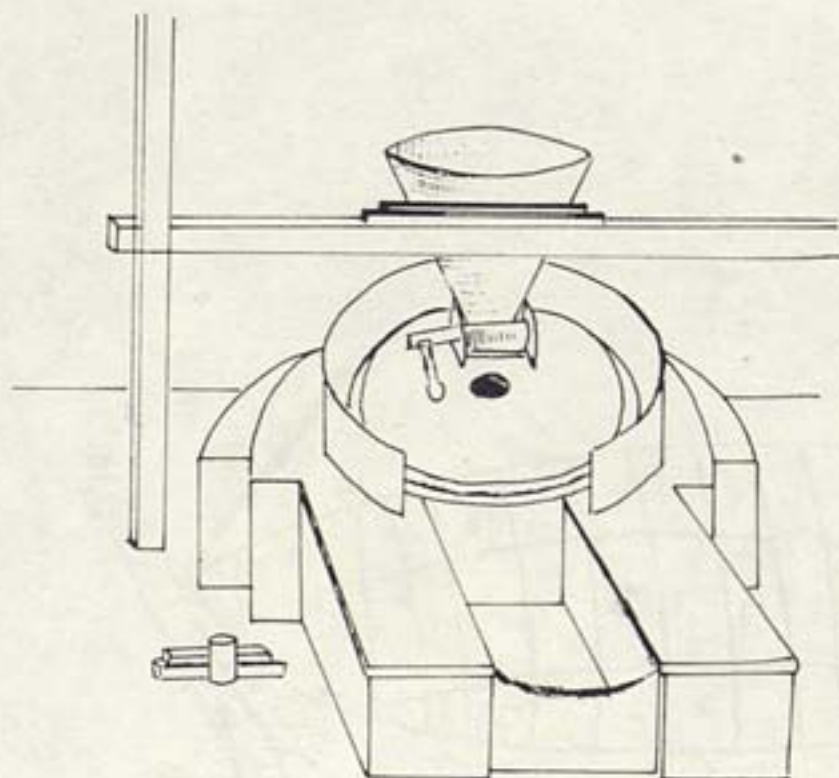




Είχ. 273. β) κουπαστή, γ) βέρτζινα, δ) κοράκι, ε) στραβόξυλα, ζ) γιέκια, η) κεφάλι, θ) κούδα
 ι) πήδημα, κ) καταπατικό, λ) πανέλια, μ) κατίνα, ν) σκάτσα, ξ) φάστια
 (Μεσολόγγι, σ. 186)

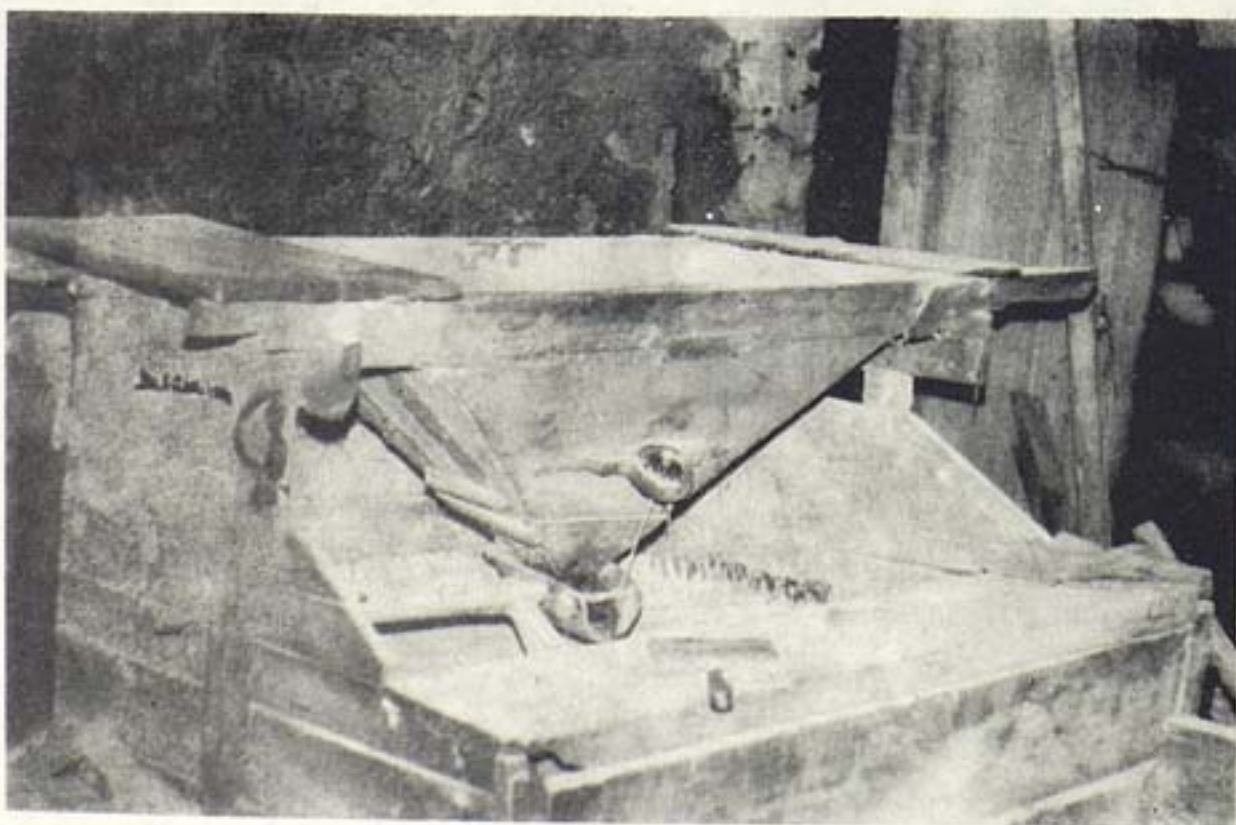


Είχ. 274. α) νόχι, β) κουμπαστή, γ) ξιζώναρο, δ) βέρτζινα, ε) στραβόξυλα, ζ) πήδημα,
 η) καταπατικό, θ) πανέλια, ι) κατίνα, κ) σκάτσα, λ) μάσσα (Μεσολόγγι, σ. 186)



Είχ. 275α. Τμήμα τῆς
φτερωτῆς τοῦ προηγού-
μενου μύλου
(Κάρπαθος, σ. 191)

Είχ. 275. Μύλος (Κάρπαθος, σ. 192)



Είχ. 276. Κοφίνι νερόμυλου (Ἰππειρος, σ. 192)



Είκ. 277. Κοφίνι με κασόνι (Μεγ. Περιστέρι 'Ιωαννίνων, σ. 192)



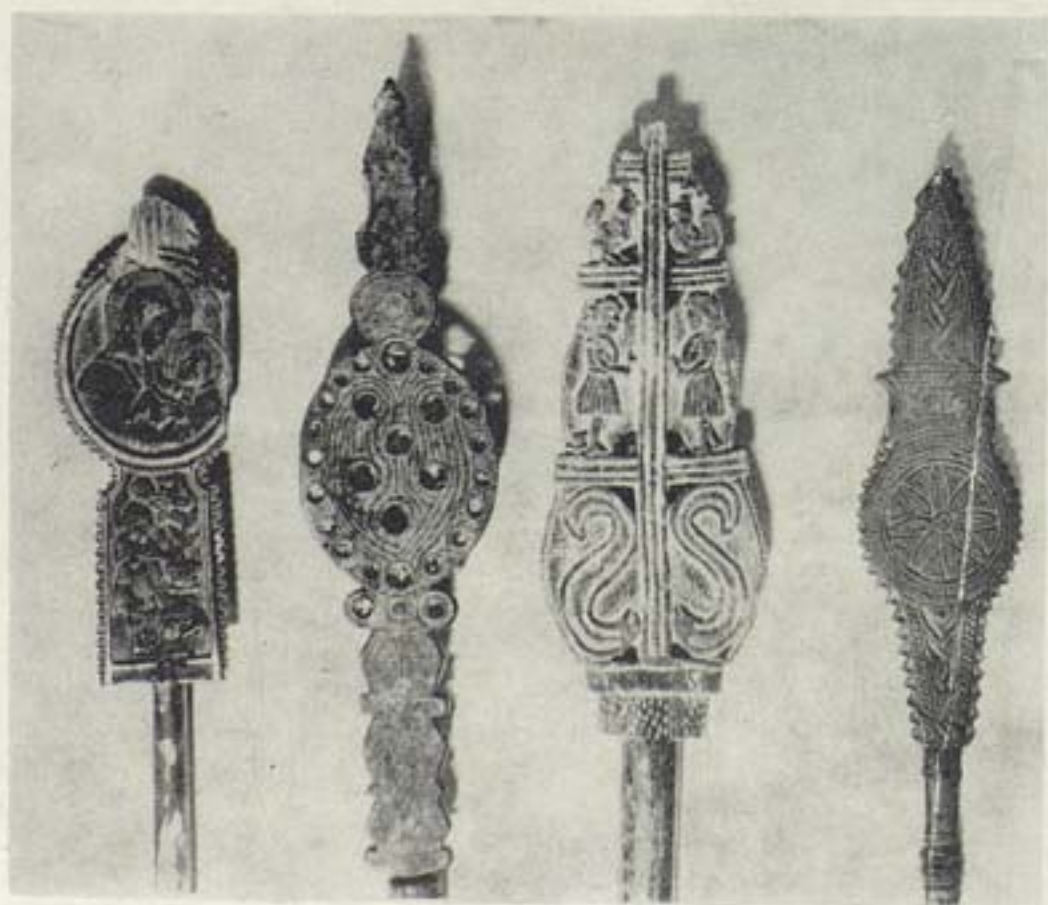
Είκ. 278. Έργαλειά μυλωνᾶ: γουβί, σκαρπέλο, μυλοκόπι (σ. 189)



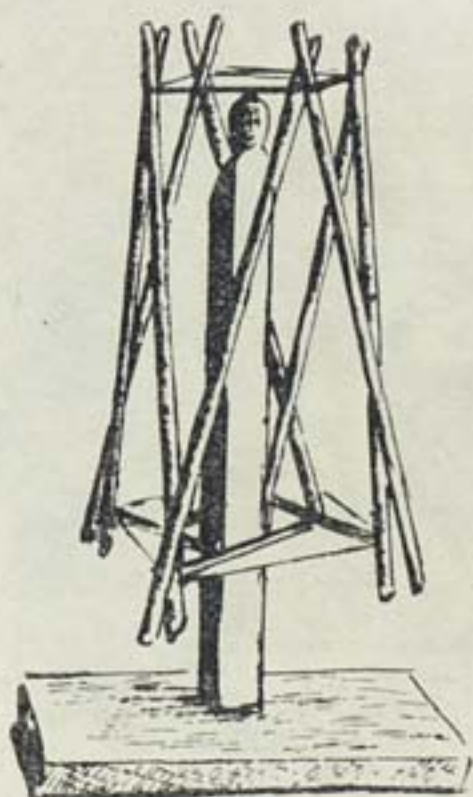
Εικ. 279. Λανάρια (Γιοάννινα, σ. 195)



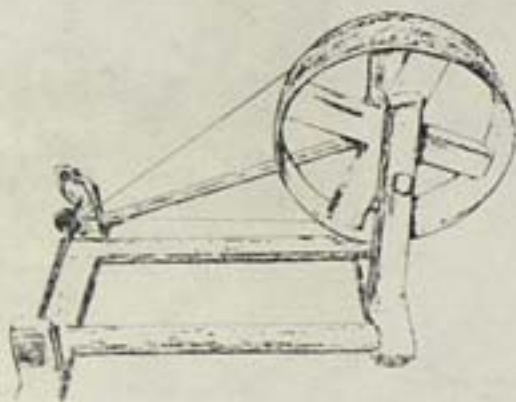
Εικ. 280. Ξάστρα (σ. 195)



Εικ. 281. Ρόκες (Αίτωλικό, σ. 195)



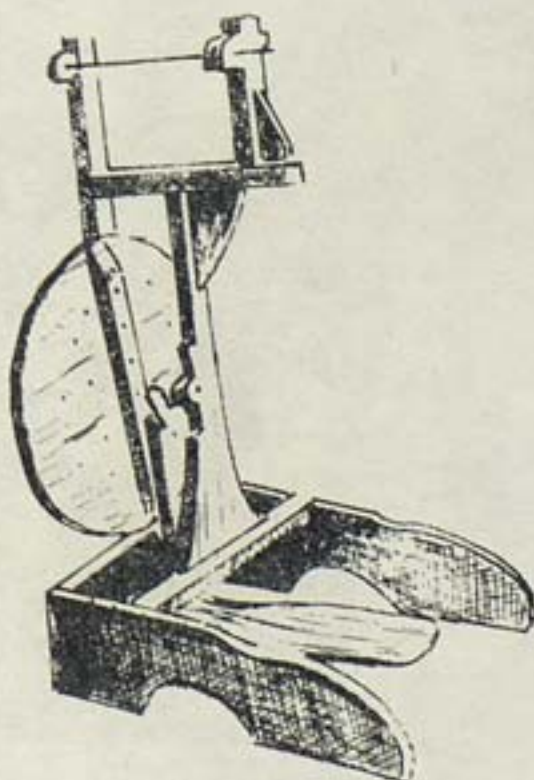
Είχ. 282. Ἀνέμη (σ. 195)

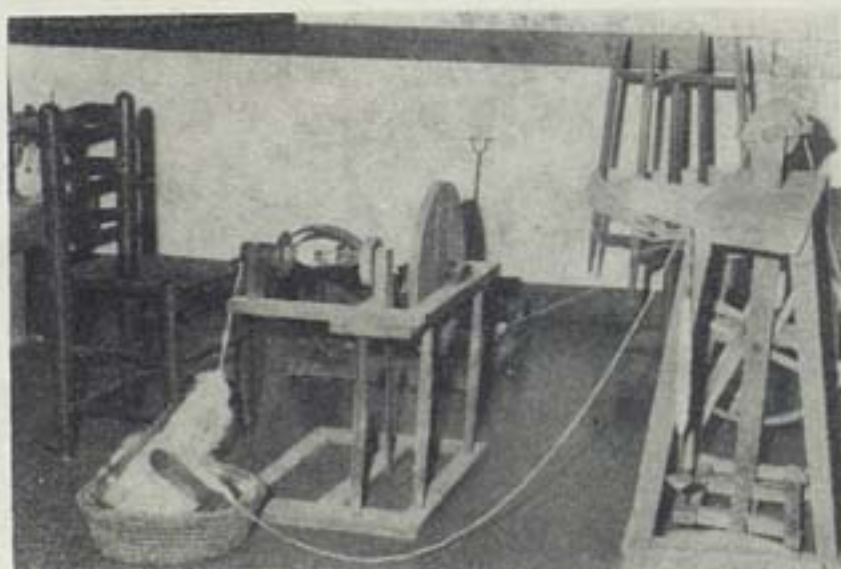


Είχ. 283. Σβίγα (Μάνη, σ. 195)



Είχ. 284. Τσικρίκι (σ. 195)

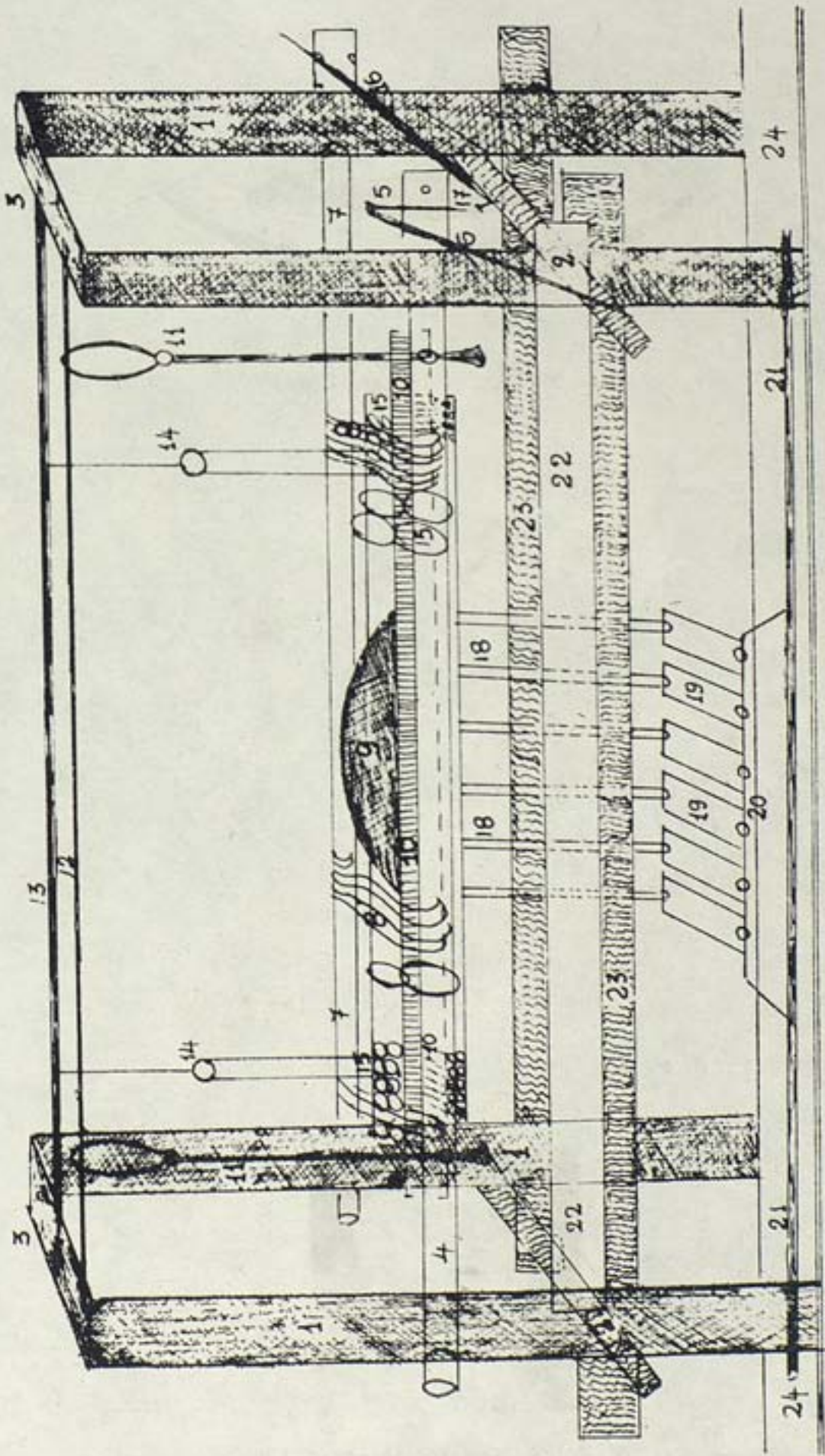
Είχ. 285. Τσικρίκι γιὰ καλάμισμα
(Λαγκάδα Ἀμοργού, σ. 195)



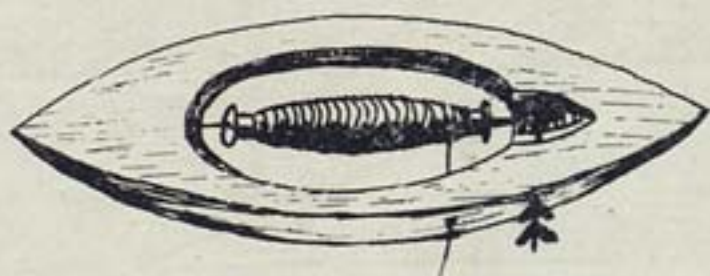
Εικ. 286. Γνέσιμο και στρίψιμο του μαλλιού
(Κύθηρα, σ. 195)



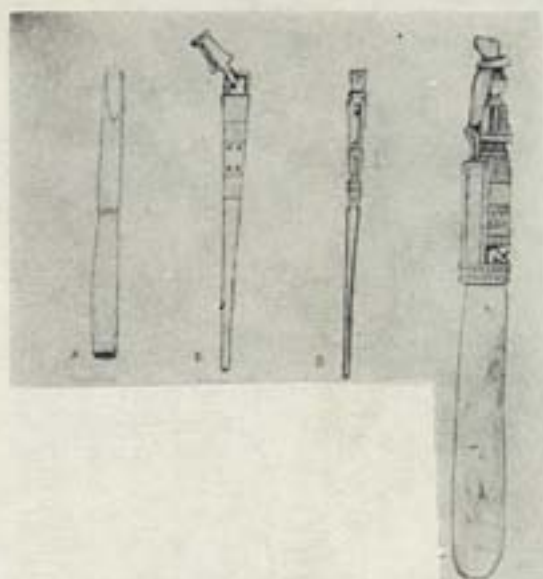
Εικ. 287. Νηματοποίηση (άνεμη, άνεμόποδας,
ἄδραχτος, θρομίλι)
(Κρύα Βρύση Ρεθύμνου, σ. 195)



Εβλ. 288. Ἀργαστήρι (Σφακιά, σ. 196)



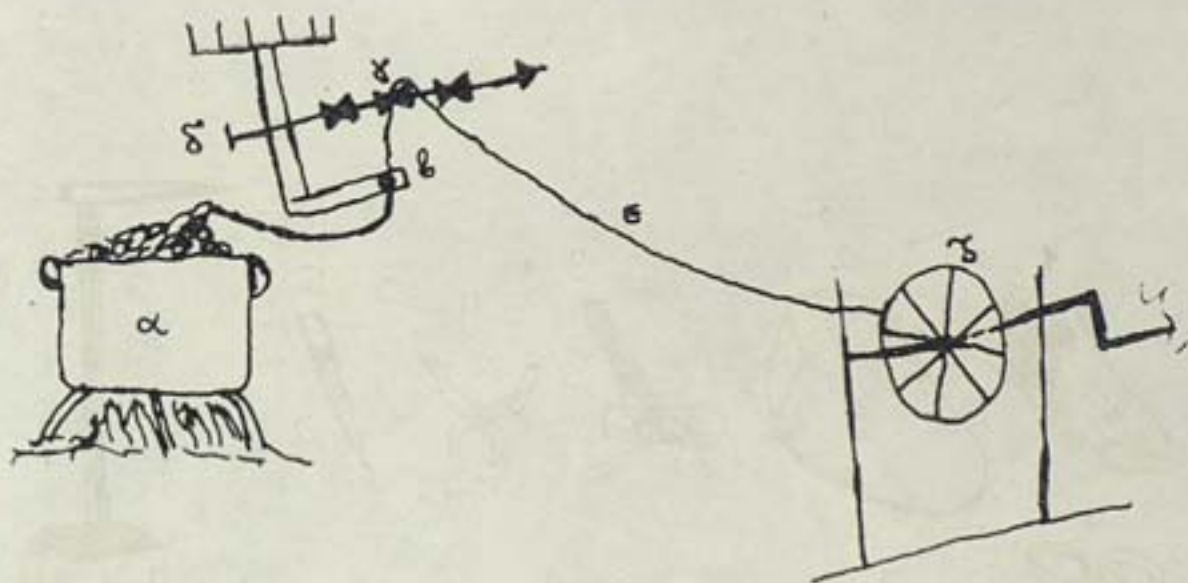
Είχ. 289. Σπίτα άργαλειού (σ. 196)



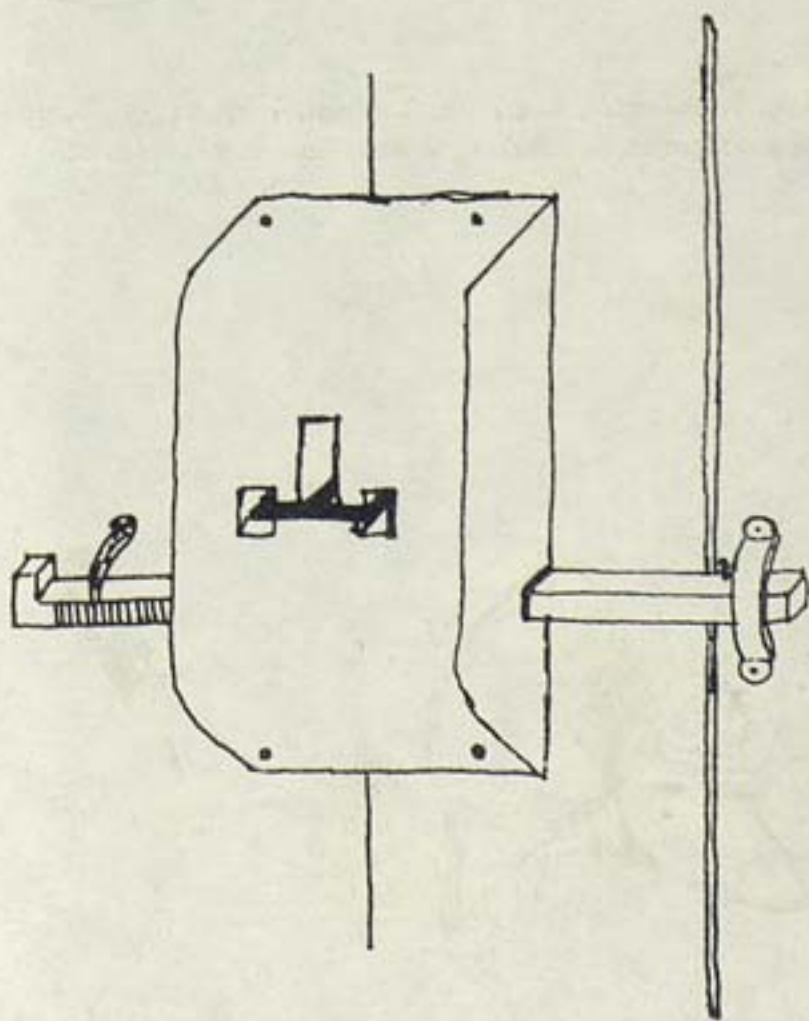
Είχ. 290. Καλτσόξυλα (σ. 199)



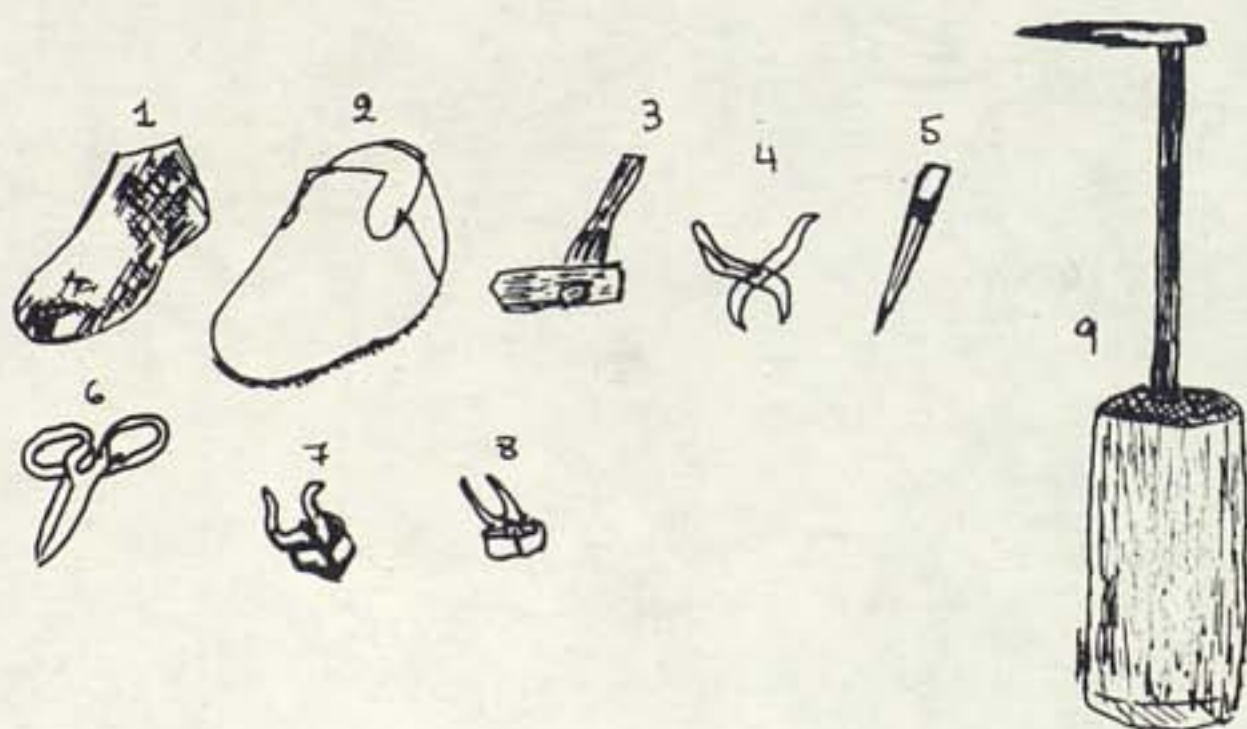
Είχ. 291. Κοπανέλλι (Μέγαρα, σ. 199)



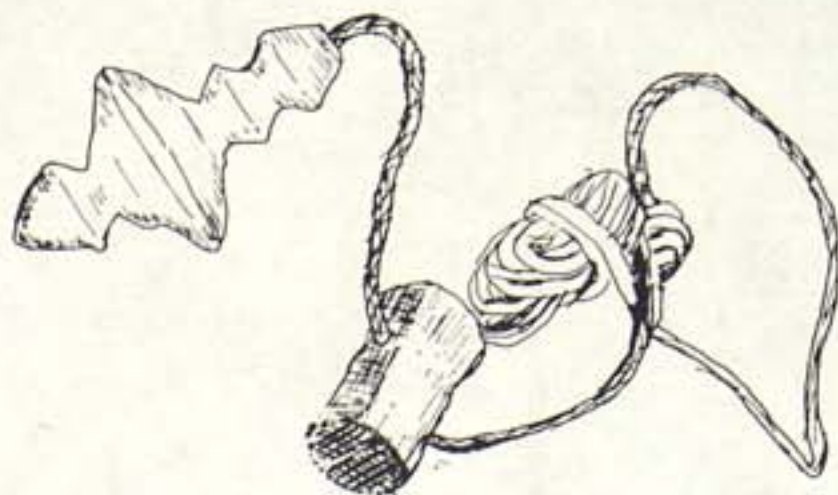
Είκ. 292. Κλωστοποίηση κουκουλιού: α) καζάνι, β) σκουληκολόγος, γ) καρούλια, δ) ροδανάδραχτος, ε) κλωστή, ζ) ροδάνι (σ. 292)



Είκ. 293. Μαντάλα προσαρμοσμένη σε κλειστή πόρτα (Κάρπαθος, σ. 214)



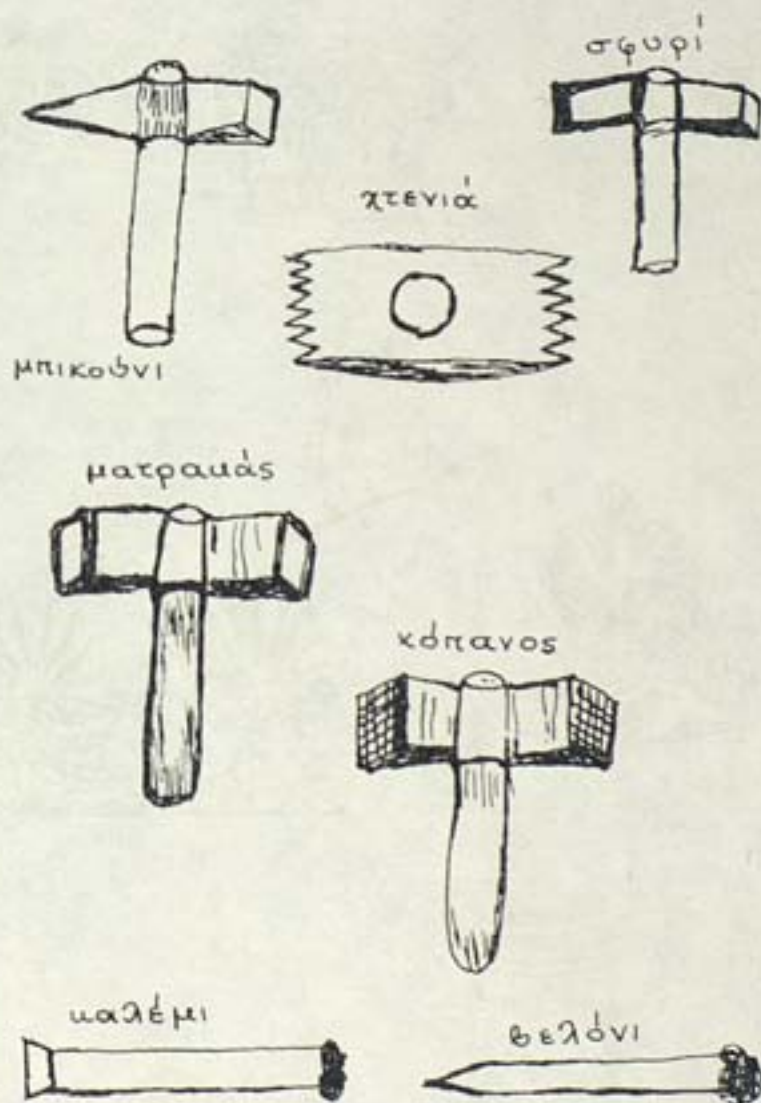
Εικ. 294. Έργαλεία του τσαγκάρη: 1. καλαπόδι, 2. φόντια, 3. σφυρί, 4. τρυπητήρι, 5. μουσάτι, 6. ψαλίδι, 7. τανάλια για μοντάρισμα, 8. τανάλια για καρφάκια, 9. άμόνι (σ. 228)



Εικ. 295. Ζόγι (σ. 236)



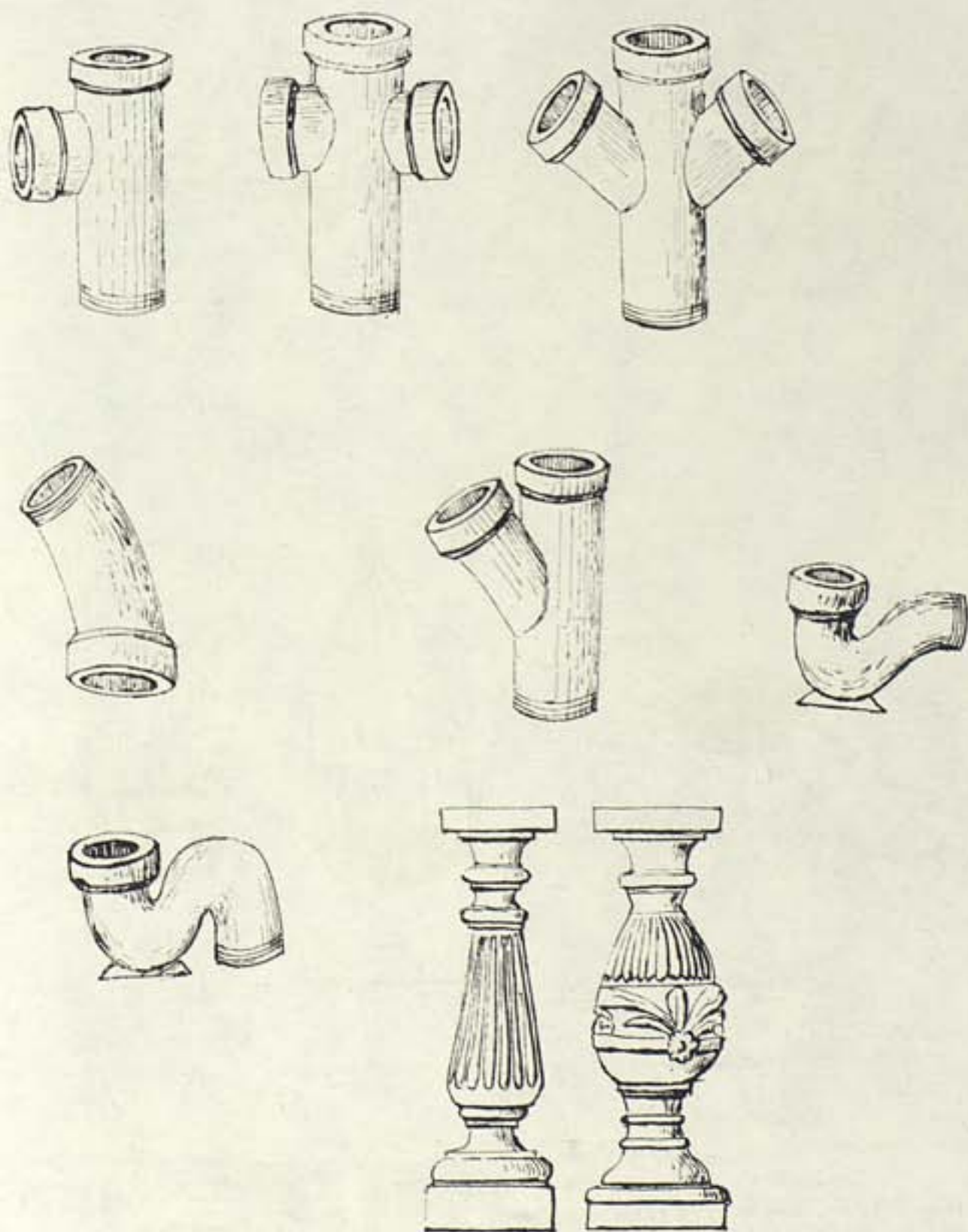
Εικ. 296. Μυστήρι (σ. 237)



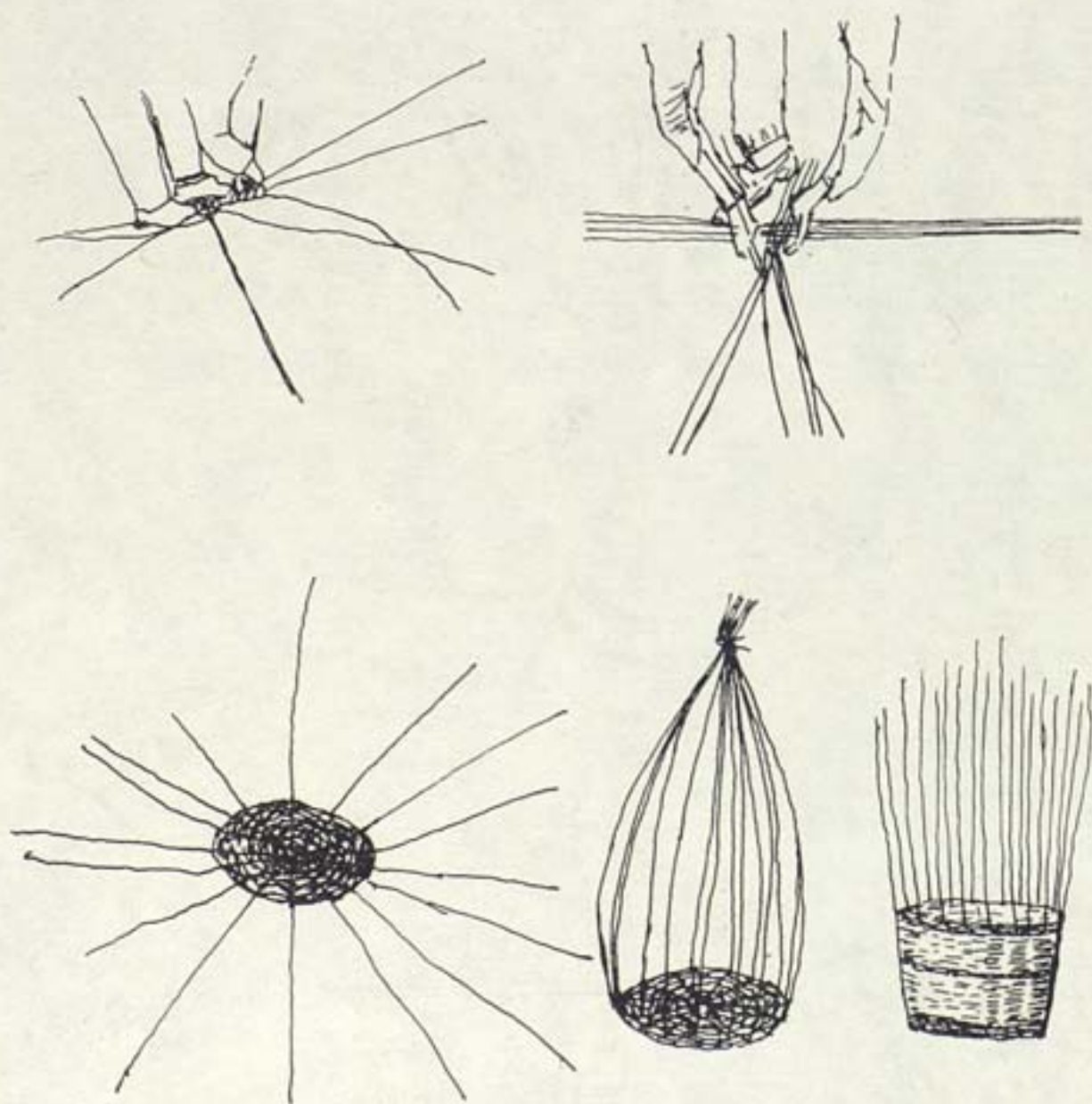
Είχ. 297 (σ. 236)



Είχ. 298. Προϊόντα κεραμικής διακοσμητικά (σ. 243)



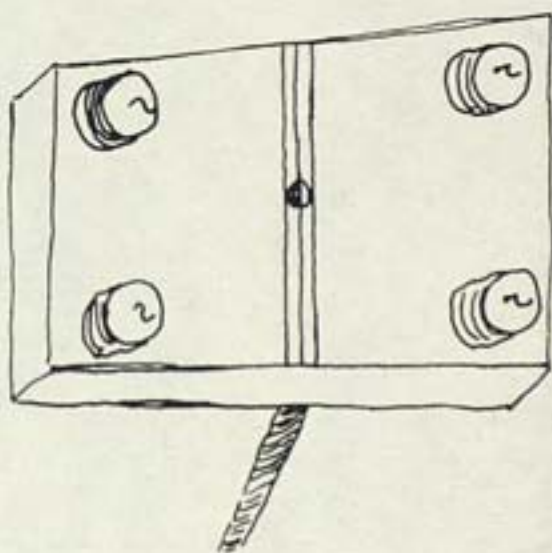
Είχ. 299. Προϊόντα κεραμικής (σ. 243)



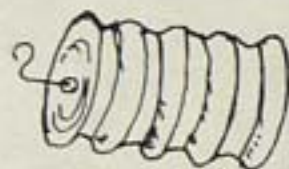
Εικ. 300. Φάσεις πλεξίματος καλαθιοῦ (Ἀργολίδα, σ. 244)

Εικ. 301. Καλάθια πλεχτά (πολιτάρια)
(Σκούρα-Βαρβίτσα Λακωνίας, σ. 245)





Εικ. 302. Τόρνος



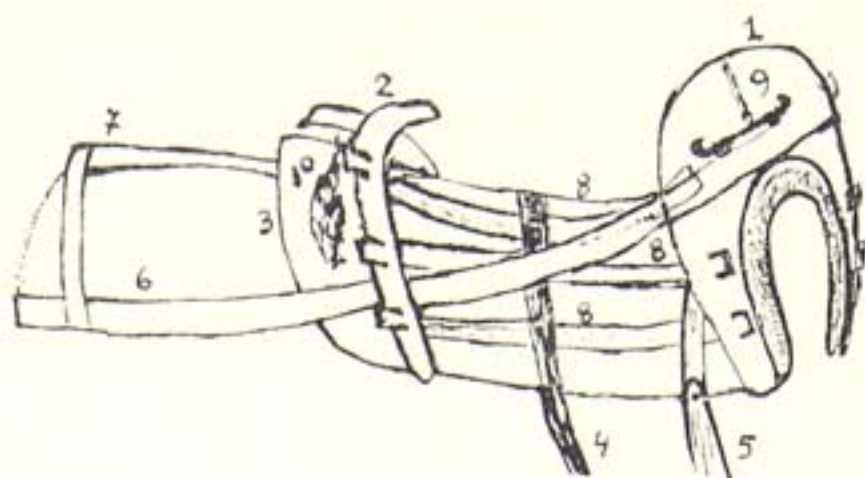
κατσούνι (σ. 247)



Εικ. 303. Κρουκέλι, άγραττάς, καλούπι (Κάρπαθος, σ. 247)



Είχ. 304. Κατασκευή στρώματος
 τοῦ σαμαριῶ
 (Κρατιὰ Γρεβενῶν, σ. 249)



Είχ. 305. (σ. 249)



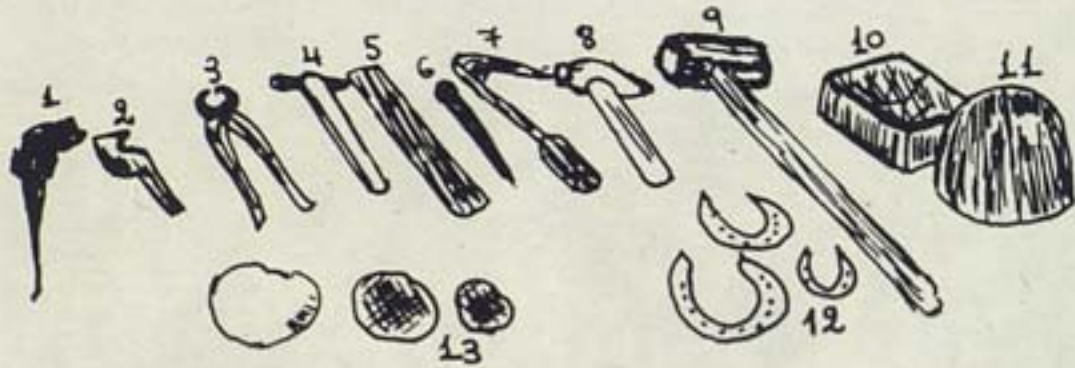
Εικ. 306. Σαμάρι (Κρασιά Γρεβενών,
σ. 249)



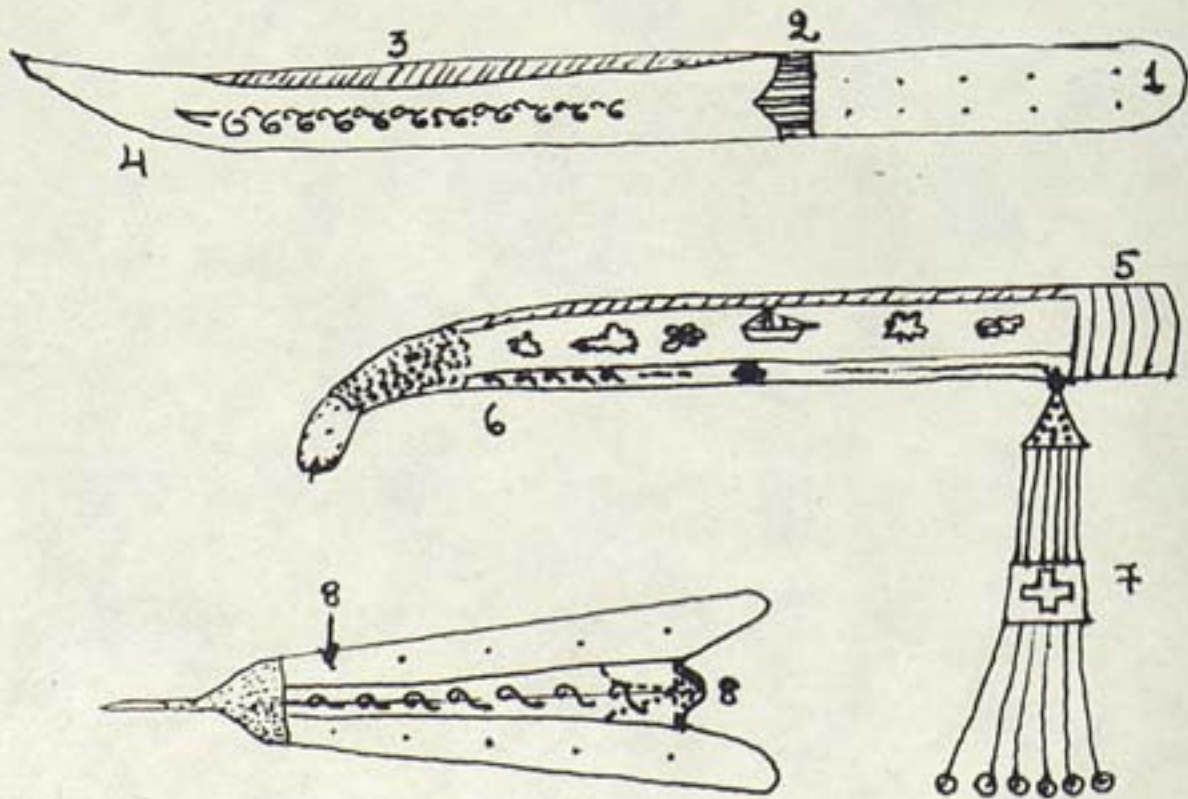
Εικ. 307. Σαμάρι (Κρασιά Γρεβενών, 7
σ. 249)



Εικ. 308. Σαμάρι (Κρασιά Γρεβενών, σ. 249)



Είκ. 309. Έργαλεία του πεταλωτή: 1. τσιμπίδα, 2 και 7. σαντράτσι (νυχοκόφτης), 3. ντανάλια, 4. σφυρί, 5. ράσπα, 6. ζουμπάς, 8. σφυρί για σίδηρα, 9. βαρειά, 10. κουτί για πεταλόκαρφα, 11. κούτσουρο για κάθισμα. 12. πέταλα, 13. πλάκες (έλλην. τύπου) (Έδεσσα, σ. 251)



Είκ. 310. Μέρη μαχαιριού: 1. Λαβή, 2. παρμανέ, 3. σκάφη, 4. λάμα, λεπίδα, 5. ζέχι, 6. φουκάρι, 7. ξόμπλια, φλουράκια, 8. περσίνια (Κρήτη, σ. 253)

Εικ. 311. Νεροτριβή με
ξύλινο αύλακι (σ. 258)



Εικ. 312. Νεροτριβή (σ. 258)



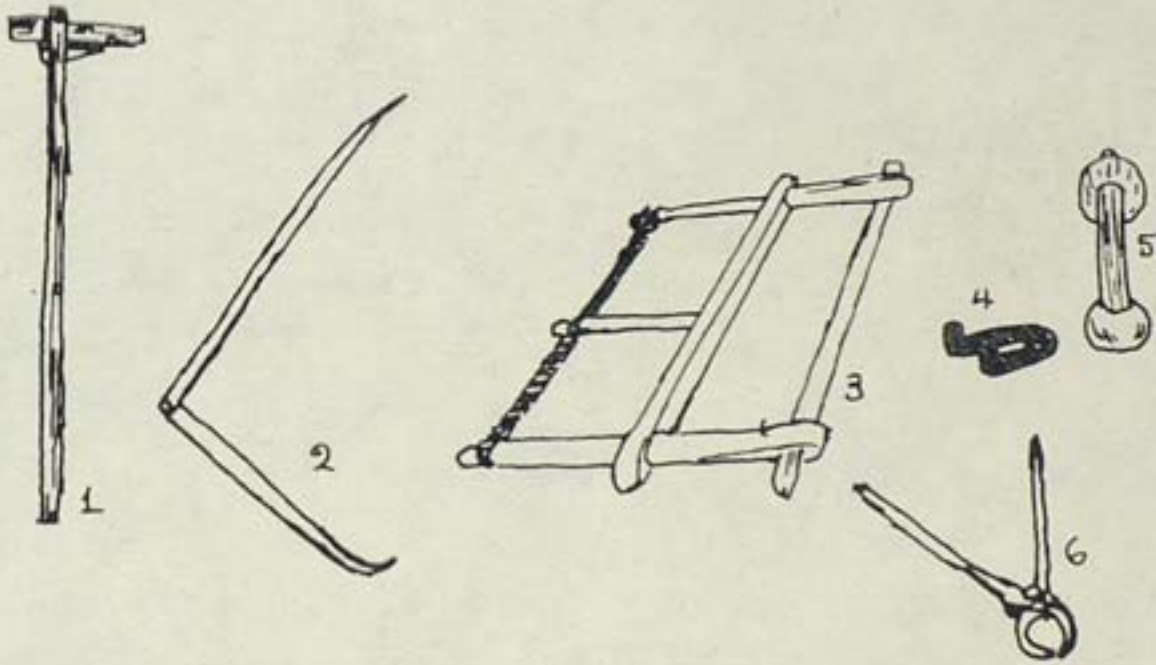
Είχ. 313. Μαντάνι (Ήπειρος, σ. 259)



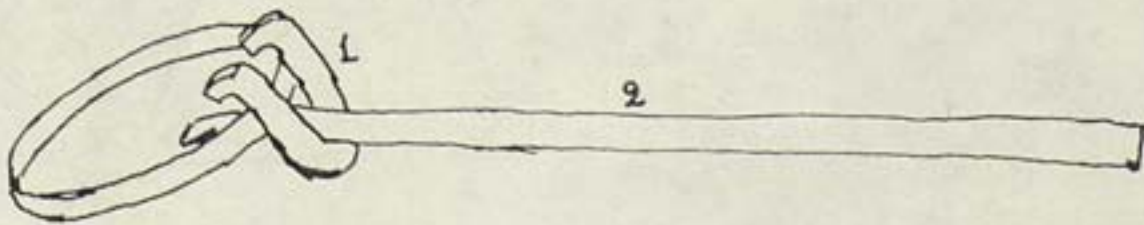
Είχ. 314. Άσβεστοκάμνο
(σ. 261)



Είχ. 315. Καμίνι για κάρβουνο
(Κρήτη, σ. 263)



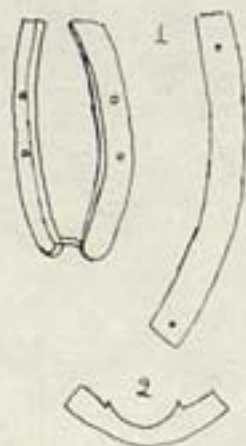
Είχ. 316. Έργαλεία καρροποιού : 1. καδινέλα, 2. κουμπάσο, 3. μπρατσοπρίγιονο, 4. κίτσα, 5. μηχανή ή βίδα, 6. τσιμπίδι (Έδεσσα, σ. 265)



Είχ. 317. Η κίτσα (1) με τὸ συντράβηχτρο (2) πὸν τραβοῦν τὸ στεφάνι τῆς ρόδας ἀπὸ τῆ φωτιά (Έλεία, σ. 265)



Είχ. 318. Μπόσολα μικρὴ καὶ μεγάλη (Έλεία, σ. 265)

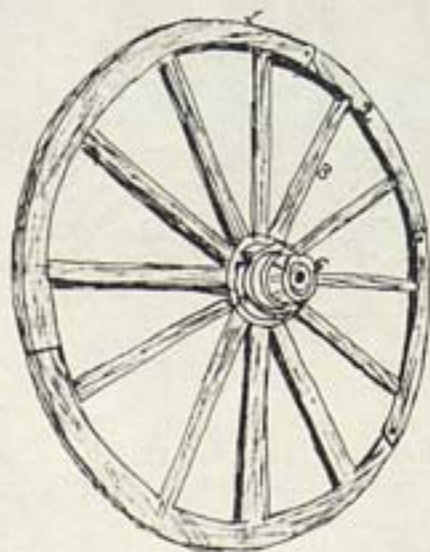


Είκ. 319.

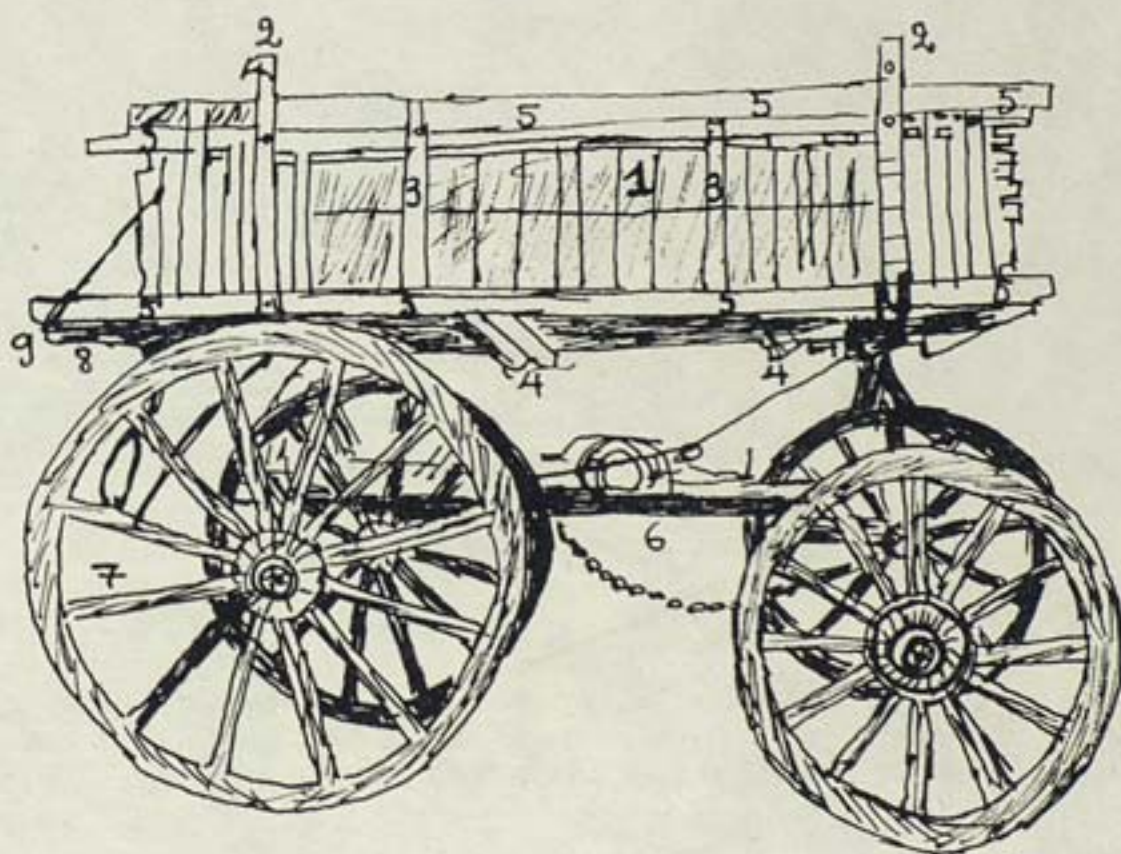
1. Ὅδηγοι (χνάρια) γιὰ ἀψίδια,
2. Ὅδηγός γιὰ ξενοσέλι ἢ σαμαράκι
(Ἑλεία, σ. 265)

Είκ. 320. Ἡ ρόδα:

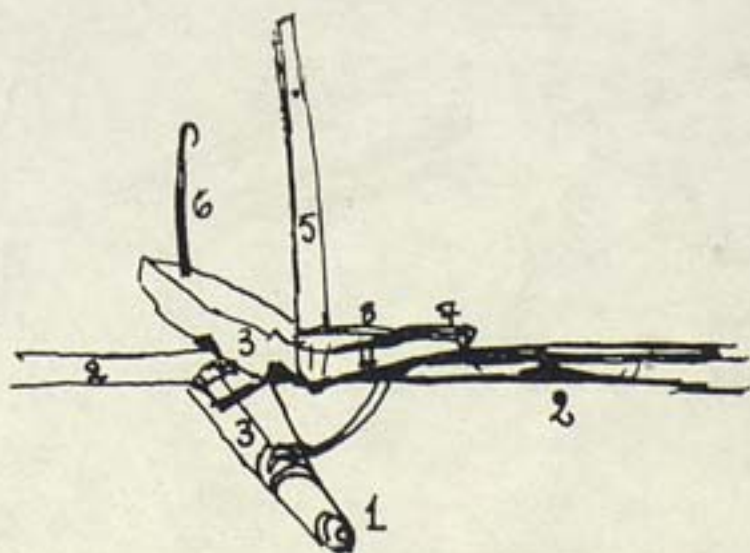
1. στεφάνι, 2. ἀψίδες ἢ νταμπάνια,
3. ἀκτίνες ἢ παρμάκια, 4. κεφαλάρι,
5. στεφάνι, 6. τρύπα ὅπου μπαίνει ἡ
σιδερένια ποδιά (Ἐδεσσα, σ. 265)



Είκ. 321. Ἄσος σούστας (Ἑλεία, σ. 265)

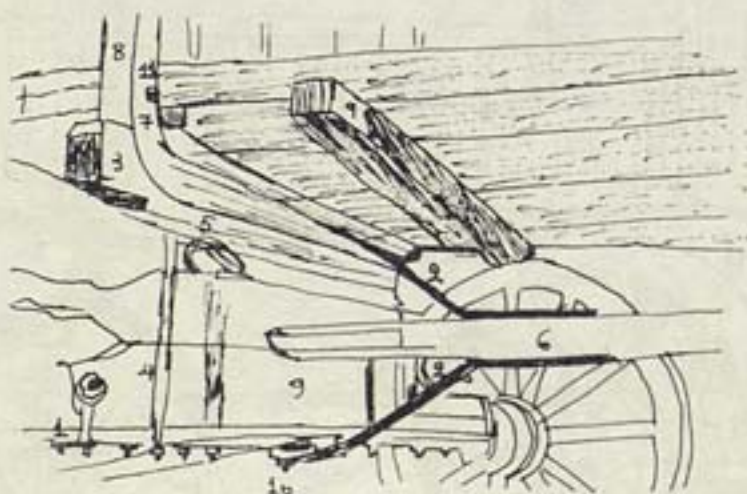


Εικ. 322. Σούστα: 1. κάσα, 2. κολόνες, 3. κολονάκια, 4. πατόξυλα, 5. χαλκάδες, 6. ούρα, 7. ρόδες, 8. σχοινί, 9. χαλκάς, 10. βέργα ("Εδεσσα, σ. 264, 266)



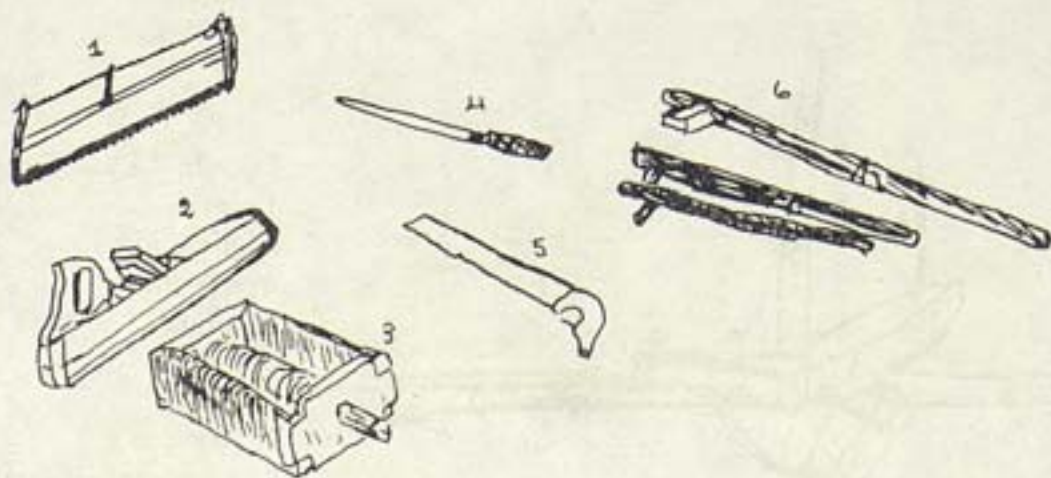
Εικ. 323. Σκελετός κάρρου:

1. ποριά
2. ούρα
3. γιαστάκια
4. ψαλίδι
5. κολόνα
6. γωνία
7. σταυρός
8. παγιάντες ("Εδεσσα, σ. 266)

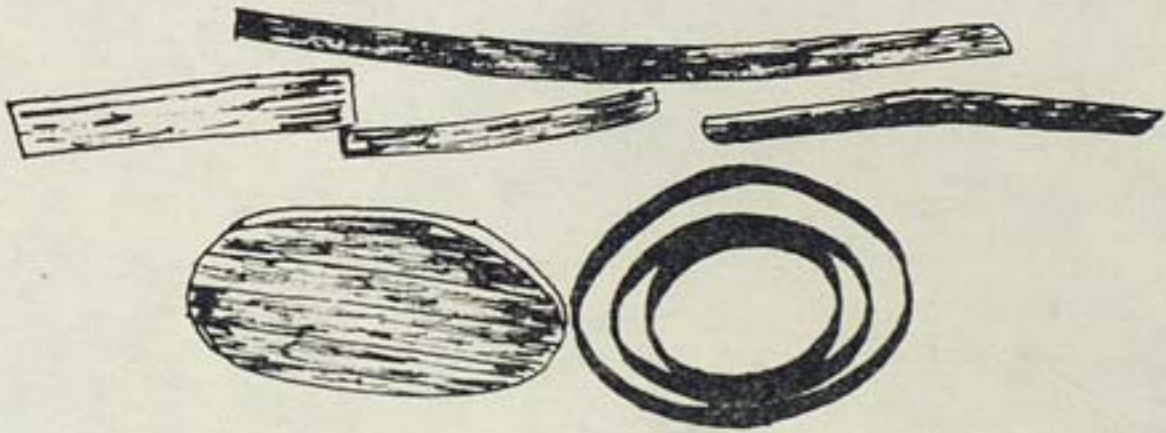


Είχ. 324. Μπροστινό εσωτερικό μέρος του κάρρου:

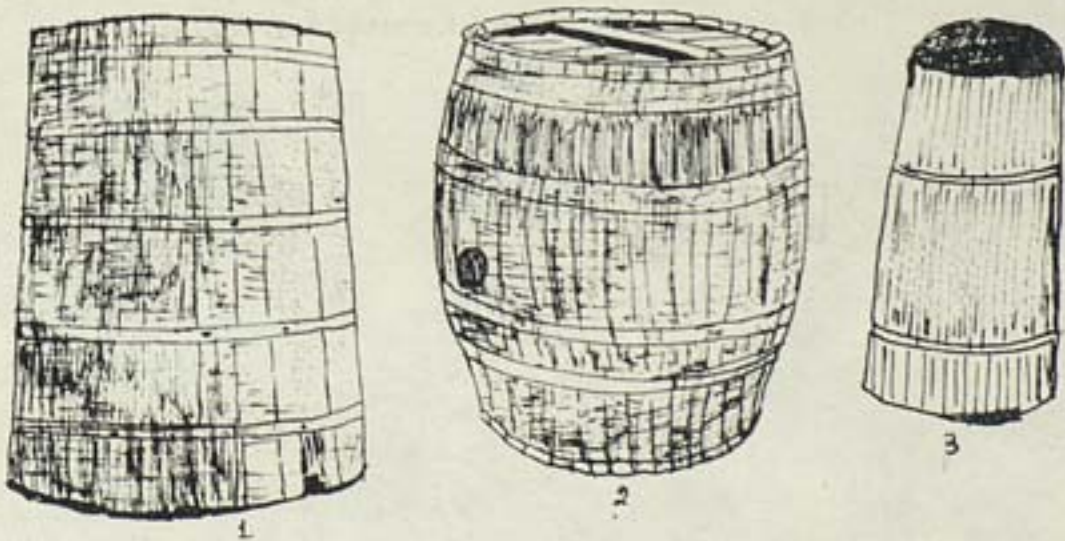
1. άξονας, 2. κετσάδες ή κεπτσάδες, 3. γικστάκια, 4. ζεγκιά ή καβουρμάδες, 5. μακάζι, 6. ούρά, 7. γωνία, 8. κολόνα, 9. πατόξυλο, 10. τσιβί, 11. βίδα (Έδεσσα, σ. 266)



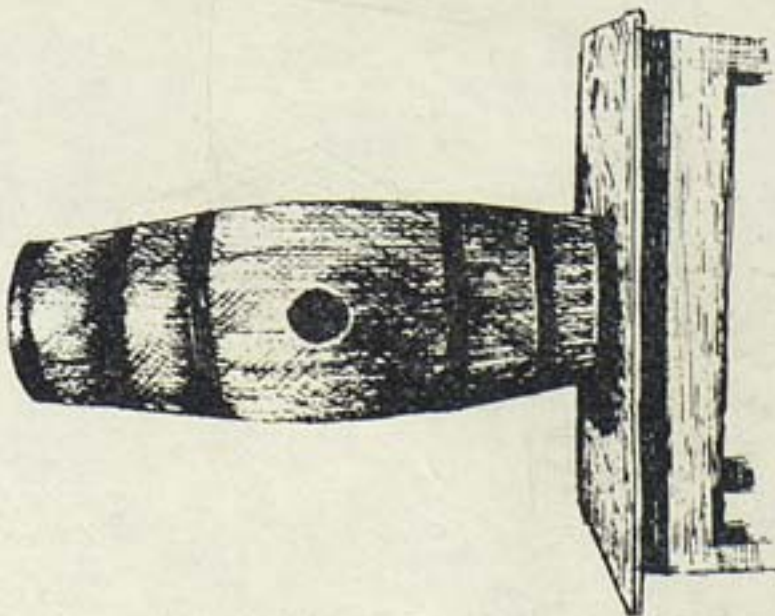
Είχ. 325. Έργαλεία βαρελά: 1. ξεγυριστάρι, 2. πλάνη, 3. σφιχτήρας, 4. ράσπα, 5. πριόνι, 6. κινίσι σε διάφορα μεγέθη (Έδεσσα, σ. 267)



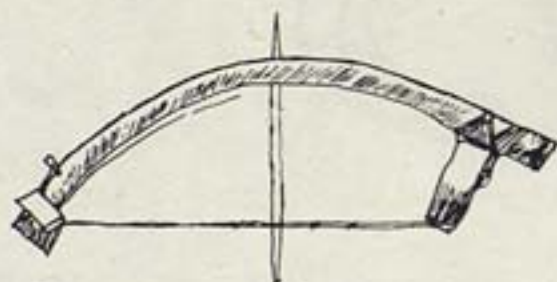
Είχ. 326. Ὑλικὰ βαρελοποιίας: Τὰ στεφάνια, ὁ πάτος, οἱ δόγες (Ἔδεσσα, σ. 267)



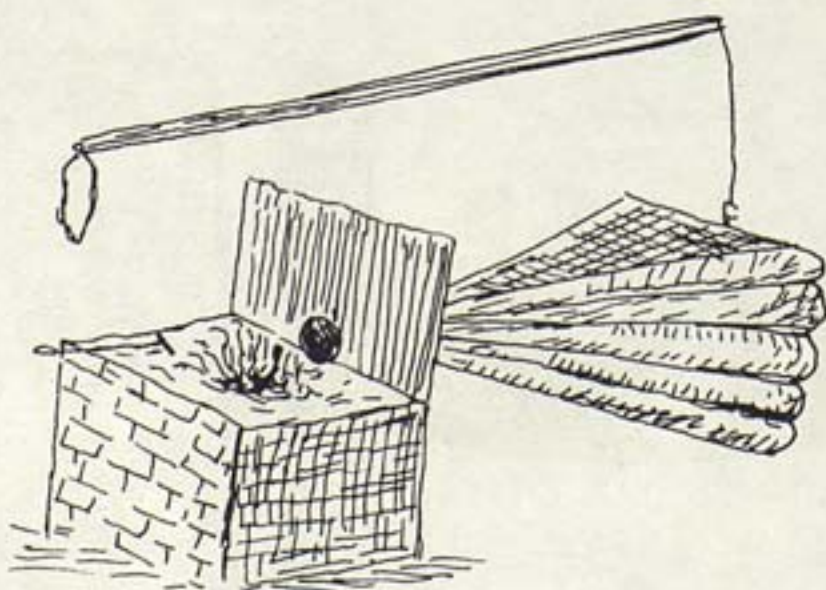
Είχ. 327. Βαρέλια: 1. Πατητήρι ἢ κάδη, 2. κρασοβάρελο, 3. τυροβάρελο (Ἔδεσσα, σ. 268)



Είχ. 328. Εὐλάγγι γιὰ τυρί
(Νεστόριο Καστοριᾶς,
σ. 268)

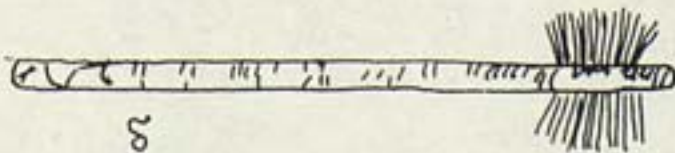
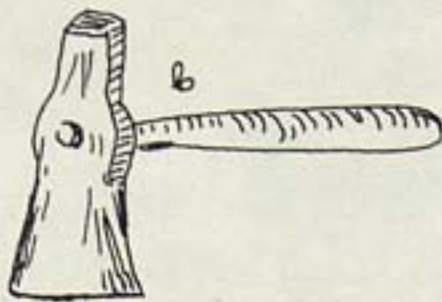
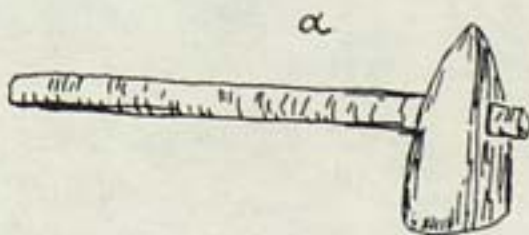
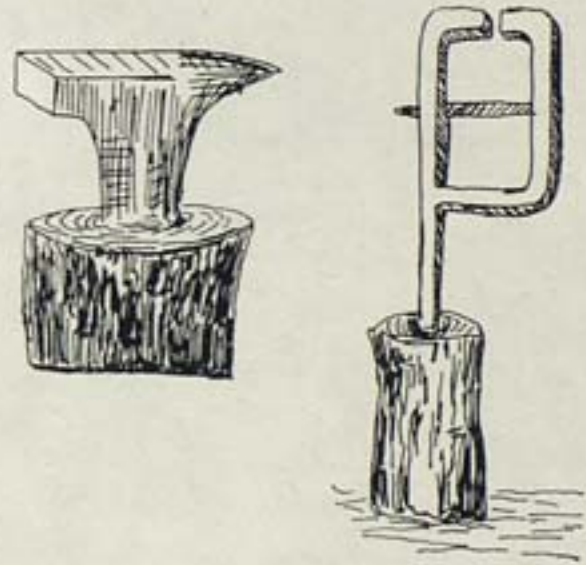


Είκ. 329. *Όργανα για τὸ ξάσιμο
τοῦ μαλλιού: δοξάρι, λαγούδι
(Μιστι Καππαδοκίας, σ. 273)



Είκ. 330. Έργαλειά σιδερά. Τὸ καμίνι μετὸ φουσερὸ (Αἰτωλία, σ. 280)

Είκ. 331. Έργαλειά σιδερά:
 Άμόνι, μέγγενη
 (Αίτωλία, σ. 280)



Είκ. 332. Έργαλειά σιδερά:
 α) βαρειά
 β) σφυρί
 γ) άμπόλι
 δ) βρεχτούρα
 (Αίτωλία, σ. 280)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
Προλογικό σημείωμα	ε'-η'
Α'. ΚΑΤΟΙΚΙΑ	1-31
I. ΟΙΚΙΣΜΟΣ	1-5
II. ΣΠΙΤΙ	5-13
III. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ	14-17
IV. ΚΥΡΙΩΤΕΡΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ	17-20
V. ΕΠΙΠΛΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ	21-31
Β'. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ, ΥΠΟΔΕΣΗ, ΚΟΜΜΩΣΗ - ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΣ	32-49
I. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ	32-41
II. ΥΠΟΔΕΣΗ	42
III. ΚΟΜΜΩΣΗ - ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΣ	42-49
Γ'. ΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑ	50-73
Δ'. ΠΟΙΜΕΝΙΚΗ ΖΩΗ	74-104
Ε'. ΓΕΩΡΓΙΑ	105-153
I. ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ	105-121
II. ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ	122-129
III. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ (ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ)	130-138
IV. ΚΑΠΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	138-139
V. ΒΑΜΒΑΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	139-141
VI. ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ	141-142
VII. ΚΗΠΟΥΡΙΚΗ	143-147
VIII. ΛΙΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	147-152
IX. ΡΗΤΙΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	152-153

Σ'. ΑΛΙΕΙΑ, ΣΠΟΓΓΑΛΙΕΙΑ	154-165
I. ΑΛΙΕΙΑ	154-162
II. ΣΠΟΓΓΑΛΙΕΙΑ	162-165
Ζ'. ΚΥΝΗΓΙ	166-170
Η'. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ	171-177
Θ'. ΤΕΧΝΙΚΗ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ, ΛΑΪΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ	178-294
I. ΝΑΥΠΗΓΙΚΗ	178-187
II. ΑΛΕΣΤΙΚΗ, ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ	187-195
III. ΕΡΙΟΥΡΓΙΑ	195
IV. ΥΦΑΝΤΙΚΗ	195-199
V. ΠΛΕΚΤΙΚΗ	199-200
VI. ΚΕΝΤΗΤΙΚΗ	200-202
VII. ΣΗΡΟΤΡΟΦΙΑ	202-209
VIII. ΒΑΦΙΚΗ	209-210
IX. ΑΓΩΓΙΑΤΗΣ	211-212
X. ΧΑΝΤΖΗΣ, ΧΑΝΙ	212-215
XI. ΚΛΕΙΔΑΡΑΣ, ΚΛΕΙΔΟΠΟΙΪΑ	215
XII. ΚΟΥΔΟΥΝΑΣ	216-217
XIII. ΦΑΝΟΠΟΙΟΣ, ΦΑΝΟΠΟΙΪΑ	217-218
XIV. ΧΑΛΚΩΜΑΤΑΣ, ΚΑΣΣΙΤΕΡΩΤΗΣ	218-223
XV. ΡΑΦΤΗΣ, ΡΑΠΤΙΚΗ	223-225
XVI. ΚΟΥΡΕΑΣ, ΚΟΥΡΕΙΟ	226
XVII. ΥΠΟΔΗΜΑΤΟΠΟΙΟΣ, ΥΠΟΔΗΜΑΤΟΠΟΙΪΑ	226-232
XVIII. ΟΙΚΟΔΟΜΟΣ, ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ	232-236
XIX. ΛΑΤΟΜΟΣ, ΛΙΘΟΓΛΥΠΤΗΣ - ΛΑΤΟΜΙΑ, ΛΙ- ΘΟΓΛΥΠΤΙΚΗ	237-240
XX. ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΗΣ, ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	240-242
XXI. ΚΕΡΑΜΟΠΟΙΟΣ, ΚΕΡΑΜΙΚΗ	242-244
XXII. ΚΑΛΑΘΟΠΛΕΚΤΙΚΗ	244-245
XXIII. ΣΑΡΩΘΡΟΠΟΙΟΣ, ΣΑΡΩΘΡΟΠΟΙΪΑ	245
XXIV. ΨΑΘΟΠΛΕΚΤΙΚΗ	246-247
XXV. ΣΧΟΙΝΟΠΛΟΚΟΣ	247-249
XXVI. ΣΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΣ, ΣΑΓΜΑΤΟΠΟΙΪΑ	249-250
XXVII. ΠΕΤΑΛΩΤΗΣ (ΑΛΜΠΑΝΗΣ), ΠΕΤΑΛΩΤΙΚΗ	250-251
XXVIII. ΜΑΧΑΙΡΑΣ, ΜΑΧΑΙΡΟΠΟΙΪΑ	251-253
XXIX. ΑΚΟΝΙΣΤΗΣ, ΑΚΟΝΙΣΤΙΚΗ	253-254

XXX.	ΖΩΕΜΠΟΡΟΣ (ΤΣΑΜΠΑΣΗΣ)	254-255
XXXI.	ΣΦΑΓΕΑΣ	255-256
XXXII.	ΧΡΥΣΟΧΟΟΣ, ΑΣΗΜΟΥΡΓΟΣ - ΧΡΥΣΟΧΟΪΑ ΑΣΗΜΟΥΡΓΙΑ	256-258
XXXIII.	ΝΕΡΟΤΡΙΒΗ	258-260
XXXIV.	ΑΣΒΕΣΤΑΣ, ΑΣΒΕΣΤΟΠΟΪΑ	260-262
XXXV.	ΑΛΑΤΑΣ, ΑΛΑΤΟΠΟΪΑ	262
XXXVI.	ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΟΣ, ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΪΑ	262
XXXVII.	ΚΑΡΒΟΥΝΙΑΡΗΣ, ΚΑΡΒΟΥΝΟΠΟΪΑ	263-264
XXXVIII.	ΑΜΑΞΟΠΟΙΟΣ, ΑΜΑΞΟΠΟΪΑ (ΚΑΡΡΟ- ΠΟΪΑ), ΑΜΑΞΗΛΑΤΗΣ (ΑΜΑΞΑΣ)	264-267
XXXIX.	ΒΑΡΕΛΑΣ, ΒΑΡΕΛΟΠΟΪΑ	267-268
XI.	ΒΥΡΣΟΔΕΨΗΣ, ΒΥΡΣΟΔΕΨΙΑ	268-269
XLI.	ΓΟΥΝΑΡΑΣ, ΓΟΥΝΟΠΟΪΑ	269-270
XLII.	ΚΗΡΟΠΛΑΣΤΗΣ, ΚΗΡΟΠΟΪΑ	270-272
XLIII.	ΣΑΠΟΥΝΑΣ, ΣΑΠΟΥΝΟΠΟΪΑ	272-273
XLIV.	ΠΑΠΛΩΜΑΤΑΣ - ΚΕΤΣΕΝΤΖΗΣ	273-275
XLV.	ΥΛΟΥΡΓΟΣ, ΥΛΟΥΡΓΙΑ	275-276
XLVI.	ΥΛΟΤΟΜΟΣ, ΥΛΟΤΟΜΙΑ	276-277
XLVII.	ΞΥΛΟΥΡΓΟΣ, ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΗΣ - ΞΥΛΟΥΡ- ΓΙΚΗ, ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΙΚΗ	277-280
XLVIII.	ΣΙΔΕΡΑΣ, ΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΚΗ	280-281
XLIX.	ΤΕΛΑΛΗΣ	281-282
L.	ΖΩΓΡΑΦΟΣ, ΛΑΪΚΗ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ	282-283
LI.	ΥΠΗΡΕΤΗΣ, ΥΠΗΡΕΤΡΙΑ, ΠΑΡΑΜΑΝΑ	283-284
LII.	ΑΛΛΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ- ΤΙΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ	284-294
	ΕΙΚΟΝΕΣ	295-319

ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ

- | | | | | |
|--------|------|------------------|---------|------------------|
| σ. 178 | ἀντί | ΤΕΧΝΙΚΗ ... | γρ. Θ'. | ΤΕΧΝΙΚΗ... |
| σ. 207 | » | 15. Έχθροι ... | » | 16. Έχθροι ... |
| σ. 208 | » | 16. Ασθενείς ... | » | 16α. Ασθενείς... |

ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ

ΕΥΑΓΓ. ΜΠΟΥΛΟΥΚΟΣ - ΑΝΤ. ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ

Φωτομάρα 54 Ν. Κόσμος - Τηλ. 92.38.933