

Θεοδώρου Σοφοκλή Γεωργάκη

«Τα που θυμάμαι μολούω»



Σεργιάνι στη Λευκάδα του χθες...

Λευκάδα 2015



ΑΥΤΟΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ

ΘΟΔΩΡΗΣ ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ - ΠΑΠΟΡΑΚΗΣ

Γεννήθηκα στο Πινακοχώρι Σφακιωτών Λευκάδος το 1954. Φοίτησα στην Ριζάρειο Εκκλησιαστική Σχολή και Πολιτικές Επιστήμες στο Πάντειο Πανεπιστήμιο. Επαγγελματικά έκανα καριέρα σαν τραπεζικό στέλεχος σε μεγάλα καταστήματα των Αθηνών, ενώ επί εξαετία χρημάτισα Διευθυντής σε τραπεζικό κατάστημα της Λευκάδος. Αρχές της δεκαετίας του 1980 ασχολήθηκα με την αθλητική δημοσιογραφία, σε αθηναϊκές εφημερίδες, κυρίως στα θέματα της ιστορικής ομάδος της ΑΕΚ.

Δημιουργίες: 1. Το CD <<Μουσικό Σεργιάνι στην Λευκάδα>>, με σπάνια Λευκαδίτικα τραγούδια του παρελθόντος. 2. Το βιβλίο: <<Σφακιώτες Λευκάδος. Το λίκνο της καρδιάς μας>>.

E-Mail : thodorisgeorgakis@gmail.com

Περιεχόμενα

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ΠΡΟΛΟΓΟΣ..... | 6 |
| ΤΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ..... | 10 |
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ | 11 |
| ΑΠ΄ ΤΙΣ ΑΧΥΡΟΚΑΛΥΒΕΣ ΣΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΕΤΡΙΝΑ ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΑ ΣΠΙΤΙΑ. | 16 |
| Η ΣΚΕΠΗ, ΤΑ ΣΚΟΡΤΣΑ, Η ΣΟΥΑΝΤΣΑ, ΤΟ ΠΑΤΩΜΑ ΚΑΙ ΤΟ ΣΤΑΦΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΩΝ. | 31 |
| Η ΔΙΑΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ, ΤΟ ΤΡΕΜΕΤΖΟ, ΟΙ ΦΡΕΜΕΝΕΛΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΚΟΛΤΡΙΝΕΣ | 37 |
| Ο Μ(Ι)ΤΖΙΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΞΑΪ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ..... | 44 |
| ΤΟ ΑΛΕΤΡΙ, ΤΟ ΣΤΑΒΑΡΙ, ΤΑ ΠΑΛΜΑΚΙΑ, Η ΨΑΝΗ ΚΑΙ Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ..... | 49 |
| ΤΟ ΑΧΟΥΡΙ, Ο ΜΠΛΟΚΟΣ, Ο ΚΑΤΟΙΚΑΣ ΚΑΙ ΤΟ <<ΚΑΘΙΣΜΑ>> ΤΗΣ ΚΛΩΣΣΟΥΡΑΣ..... | 61 |
| ΤΑ ΠΗΓΑΔΙΑ, ΟΙ ΣΤΕΡΝΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΛΟΨΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΚΟΨΑ ΟΣΠΡΙΑ..... | 67 |
| ΤΑ ΚΡΕΒΑΤΙΑ, ΤΑ ΚΑΒΑΛΕΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΓΕΡΙΤΣΑ ΜΕ ΤΗΝ ΒΡΩΜΙΣΤΡΑ..... | 74 |
| ΤΑ ΧΑΛΚΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΑΓΛΙΣΜΑ. ΤΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΤΗΡΙ ΚΑΙ Ο <<ΑΘΩΟΣ>> ΚΑΦΕΣ. | 77 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ΤΑ ΒΑΕΝΙΑ, ΟΙ ΔΟΥΓΕΣ, Η ΦΟΥΝΤΩΣΙΑ, ΤΟ ΤΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ. | 81 |
| Ο ΤΑΛΑΡΟΣ, Η ΣΑΛΑΜΟΥΡΑ, Η ΜΑΖ(Ο)ΛΙΚΑ ΚΑΙ Η ΣΦΗΝΑ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ..... | 92 |
| ΤΟ ΛΙΤΡΟΒΙΟ. ΤΟ ΚΑΡΤΕΖΙΝΙ, ΤΟ ΚΑΡΤΟΥΤΣΟ, Η ΠΙΝΤΑ, ΤΟ ΚΙΛΟΜΕΤΡΟ ΚΑΙ ΟΙ ΣΒΕΝΤΙΝΕΣ..... | 97 |
| ΤΑ ΛΙΟΣΤΑΣΙΑ, ΤΟ ΚΕΝΤΡΩΜΑ ΤΩΝ ΑΓΡΙΛΙΔΩΝ, ΟΙ ΛΟΥΡΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΠΥΛΕΣ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ. | 107 |
| Ο ΜΑΓΓΑΝΟΣ, ΤΑ ΛΙΝΟΒΡΟΧΙΑ ΚΑΙ Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΛΙΝΑΡΙΟΥ..... | 114 |
| ΤΟ ΣΑΜΑΡΙ, ΤΑ ΜΠΑΛΤΙΜΙΑ, ΤΑ ΚΟΛΙΤΣΑΚΙΑ, Η ΓΟΛΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΙΓΩΜΑ ΤΩΝ ΑΛΟΓΩΝ..... | 116 |
| Η ΚΑΛΑΘΟΠΛΕΚΤΙΚΗ, ΤΑ ΚΑΛΑΜΙΑ ΚΑΙ ΟΙ ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΟΡΥΘΙ. | 121 |
| Ο ΓΥΦΤΟΣ-ΣΙΔΕΡΑΣ, Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΨΑΛΙΔΩΝ ΚΑΙ ΤΟ ΚΩΛΟΚΟΥΡΟ ΤΩΝ ΠΡΟΒΑΤΩΝ. | 124 |
| Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ ΜΕ ΣΚΟΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑΣΣΑ ΚΑΙ Η ΒΑΦΗ ΓΚΡΑΝΟ..... | 128 |
| ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΞΥΛΟΚΑΜΙΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΣΒΕΣΤΟΚΑΜΙΝΩΝ. | 130 |
| Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΑΝΕΜΟΜΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΕΡΟΜΥΛΩΝ..... | 135 |
| ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ. ΣΤΕΝΟΚΟΥΚΙΑ, ΠΛΑΤΟΚΟΥΚΙΑ, Ο ΟΒΟΡΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΒΡΑΓΙΕΣ..... | 144 |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Η ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ. ΤΟ ΤΖΑΡΚΟ, ΤΑ ΧΕΙΜΑΔΙΑ, ΤΑ ΒΕΛΑΓΚΙΑ ΚΑΙ Ο ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΣ ΣΤΑΛΟΣ. | 149 |
| Η ΝΑΟΔΟΜΙΑ, ΤΑ ΕΙΚΟΝΙΣΜΑΤΑ, ΤΑ ΤΡΙΣΤΡΑΤΑ, ΤΑ <<ΝΤΕΣΙΜΑΤΑ>> ΚΑΙ ΟΙ ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ ΤΩΝ ΧΩΡΙΚΩΝ..... | 157 |
| Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΟΠΩΡΟΦΟΡΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟΙ ΒΡΑΚΑΤΣΑΝΟΙ..... | 164 |
| Ο ΑΡΓΑΛΕΙΟΣ, ΟΙ ΜΑΤΣΕΤΕΣ, ΤΟ ΔΙΑΣΙΔΙ, Η ΑΝΕΜΗ, ΤΑ ΜΑΣΟΥΡΙΑ, ΤΑ ΧΟΝΤΡΟΣΚΟΥΤΙΑ ΚΑΙ Η ΝΕΡΟΤΡΟΒΙΑ..... | 170 |
| ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΜΕ ΤΟ ΞΗΡΟΜΕΡΟ, ΟΙ ΜΕΛΙΣΣΟΥΡΓΙΩΤΙΣΣΕΣ, ΟΙ ΤΡΑΜΠΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΛΑΚ(Ι)ΝΙΕΣ ΜΕ ΤΑ ΑΛΟΓΑ. | 177 |
| Ο ΤΣΑΓΚΑΡΗΣ, ΟΙ ΡΑΦΤΑΔΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΦΡΑΓΚΟΡΑΦΤΑΔΕΣ. | 190 |
| ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΗ ΝΤΟΠΙΟΛΑΛΙΑ. | 211 |
| ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ | 237 |

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Πολλοί είναι εκείνοι που θα επιθυμούσαν να περιγράψουν το περιβάλλον μέσα στο οποίο γεννήθηκαν και μεγάλωσαν, να αναφερθούν στις εμπειρίες που απέκτησαν μέσα σ' αυτό, να συγκεντρώσουν, να κατατάξουν, να καταγράψουν και να παρουσιάσουν τα διάσπαρτα σε διάφορες πηγές ή και τα μη καταγεγραμμένα ιστορικά και λαογραφικά στοιχεία από την τοπική παράδοση. Ωστόσο, λίγοι έχουν την ερευνητική διάθεση και την ικανότητα να προχωρήσουν σε ένα τέτοιο εγχείρημα.

Σ' αυτούςτους «ολίγους εκλεκτούς» συγκαταλέγεται ο συγγραφέας του παρόντος βιβλίου «Τα που θυμάμαι μολογώ» κ. Θοδωρής Γεωργάκης, που, κινούμενος από τη μεγάλη του αγάπη για τον τόπο του, είχε το μεράκι να καταγράψει τις προσωπικές παιδικές και εφηβικές του αναμνήσεις, συνδυάζοντές τες με τις παρατηρήσεις του επάνω στο περιβάλλον της γενέθλιας γης, στο Πινακοχώρι Σφακιωτών.

Η αίσθηση που αποκόμισα σεργιανίζοντας στο βιβλίο είναι ότι πρόκειται για ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον και έγκυρο βοήθημα τοπικού ιστορικού και λαογραφικού ενδιαφέροντος, που φέρνει στο φως πράγματα τα οποία αγνοεί η συντριπτική πλειονότητα των συμπατριωτών μας και ιδιαίτερα οι

νέοι. Ο συγγραφέας, με την αγάπη και τη νοσταλγία που τον διακατέχει για τον τόπο του και με τη στρωτή χρήση και την επιτυχή εκμετάλλευση της τοπιολαλιάς, πέτυχε να δημιουργήσει μια εμπειριστατωμένη μελέτη για το χωριό του και, γενικότερα, για την ύπαιθρο της Λευκάδας. Το υλικό του το αντλεί, μέσω της μνήμης, από τα προσωπικά του βιώματα, από τη ζωή του στο αγροτικό περιβάλλον του αγαπημένου του χωριού, από όσα έζησε και άκουσε κοντά στους ξωμάχους γονείς του, όπως ο ίδιος σημειώνει. Το πλαίσιο, επομένως, είναι απόλυτα ρεαλιστικό και εικονογραφεί το μικρόκοσμο και τα ήθη της περιοχής στις δεκαετίες του '60 και του '70.

Το βιβλίο αποτελείται από 28 θεματικές ενότητες, στις οποίες περιγράφονται με λεπτομερή, απλό, άμεσο και βιωματικό τρόπο όψεις του πολιτισμού της περιοχής των Σφακιωτών και των όμορων χωριών, από τις ποικίλες αρχιτεκτονικές εκδοχές του ως τα μέσα και τους τρόπους παραγωγής, για την κάλυψη των αναγκών ύπαρξης των κατοίκων. Το κείμενο βρίθει από πληροφορίες για το καθένα απ' τα θέματα που πραγματεύεται και διερευνά εξαντλητικά τις διάφορες πτυχές τους. Ταυτόχρονα, με τις αναλυτικές και ενδεδειγμένες περιγραφές του ο συγγραφέας συνυφαίνει αποτελεσματικά λέξεις και όρους της λευκαδίτικης τοπιολαλιάς (το «σημαίνον») με το περιεχόμενο του «αντικειμένου»

στο οποίο αναφέρονται, τόσο με το εννοιολογικό όσο και με το βιωματικό, με μια λέξη, με το «σημαινόμενο». Έτσι ο αναγνώστης κατανοεί σε βάθος το περιεχόμενο εννοιών, όπως τρεμέτζο, παγερίτσο, ανεμόμυλος κ.λπ., αλλά και ανασυνθέτει με τη φαντασία του εικόνες για πρόσωπα, πράγματα και καταστάσεις, όπως στο απόσπασμα που αναφέρεται στο «πηγάδι του Φρυά», στους Σφακιώτες, όπου «βασίλευε το νυφοπάζαρο, αφού οι λυγερόκορμες Σφακισάνες, με τη βαρέλα στο κεφάλι, κέντριζαν το ενδιαφέρον των υποψήφιων γαμπρών, με αποτέλεσμα εκατοντάδες ειδύλλια και συνοικέσια να στηθούν, κάτω από τα υπεραιωνόβια πλατάνια του Φρυά».

Παράλληλα με την περιγραφή των διαφόρων θεμάτων και σε συνάρτηση με αυτήν, δίνει το στίγμα του και ένα πλούσιο φωτογραφικό υλικό, που ζωντανεύει το περιεχόμενο και συντελεί στην καλύτερη κατανόηση και την αισθητοποίησή του από τον αναγνώστη. Η πρωτογενής αυτή εργασία ολοκληρώνεται με γλωσσάρι.

Λίγοι από εμάς θα μπορούσαν να υποστηρίξουν ότι γνωρίζουν όλα τα στοιχεία που με τόση μεθοδικότητα, σαφήνεια και απλότητα περιγράφονται από τον συγγραφέα. Πρόκειται για μια σημαντική προσθήκη στη γνώση μας ή καλύτερα για ένα λατομείο απ' το οποίο μπορεί να εξορύξει κανείς πολύτιμα στοιχεία για τον

λευκαδίτικο πολιτισμό και για τους πρωταγωνιστές του, τους γονείς, τους παππούδες και τις γιαγιάδες μας. Γι' αυτό, το συγκεκριμένο βιβλίο ενδιαφέρει όχι μόνο τους συγχωριανούς του συγγραφέα, αλλά και όλους τους Λευκαδίτες, καθώς και την επιστημονική μας κοινότητα.

Στον φίλο συγγραφέα, αφού τον ευχαριστήσω για την τιμητική πρόταση να προλογίσω το έργο του, εύχομαι από καρδιάς να συνεχίσει τις αναζητήσεις και τις ερευνητικές του προσπάθειες για την καταγραφή των ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων της περιοχής. Θα είναι μεγάλη προσφορά στον γενέθλιο τόπο του και, γενικότερα, στη Λευκάδα.

Αθήνα, Μάρτιος 2015

Έκτορας Γ. Χόρτης

ΤΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ.

Η φωτογραφία του εξώφυλλου ανήκει στην δεκαετία του 1950. Στο χωριό μου το Πινακοχώρι, η γριά-βαβά, μαγειρεύει στην γωνιά, κάτω από το μπουχαρί, για να βρουν το βράδυ ένα πιάτο ζεστό φαΐ, όταν θα γυρίσουν βρεγμένοι και κατάκοποι από τις δουλειές, ο πατέρας, η μάνα και ο παπούλης.

Οι άλλες φωτογραφίες του κεφαλαίου <<Φωτογραφικό Υλικό>>, προέρχονται: 1) Από το προσωπικό μου αρχείο. 2) Το λεύκωμα του τέως Δήμου Σφακιωτών: <<Κοπιάστε. Καλώς σας ηύραμε>>. 3) Το φωτογραφικό λεύκωμα της Ένωσης Δήμων και Κοινοτήτων Λευκάδος. 4) Ηλεκτρονική εφημερίδα <<My Lefkada>>. 5) Ηλεκτρονική εφημερίδα: <<Λευκαδίτικα Νέα>>. 6) Ηλεκτρονική εφημερίδα: <<Άρωμα Λευκάδας>>. 7) Από το αρχείο του εκπληκτικού Fritz Berger, του φιλέλληνα Ελβετού, που την δεκαετία του 1960, αναμόρφωσε την νότιο Λευκάδα, αλλά χάραξε και μνήμες, μέσα από την ποιητική του φωτογραφία.

Στο τέλος του κάθε κεφαλαίου, του παρόντος βιβλίου, θα υπάρχει παραπομπή στην ενότητα <<Φωτογραφικό Υλικό>>, με τον αριθμό της κάθε φωτογραφίας, που αφορά το κεφάλαιο, με εμπειριστατωμένη περιγραφή, (λεζάντα), η οποία δίνει ζωντάνια και περιεχόμενο στις φωτογραφίες.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ενασχόληση με το παρελθόν της κάθε κοινωνίας, δεν είναι μια απλή καταγραφή εννοιών, καταστάσεων και πραγμάτων, που ανασύρονται στην επιφάνεια, σαν απλός προσδιορισμός και σημείο αναφοράς συγκεκριμένων εποχών, ούτε ένα ρέκβιεμ αξιομνημόνευτων γεγονότων και πράξεων, προς χάριν της συλλογικής ιστορικής μνήμης, αλλά είναι ένα αέναο γίνεσθαι, με πρωταγωνίστρια την ίδια την κοινωνία, είναι μια βουτιά στην ιστορική διαδρομή του κάθε τόπου, έτσι όπως αυτή βιώνεται, ή παραδίδεται από γενιά σε γενιά, με όλα εκείνα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που προσδιορίζουν αυτό το μπουκέτο, που ονομάζουμε ταυτότητα της κάθε περιοχής.

Για τα χωριά της Λευκάδος, το πέρασμα των αιώνων, έχει να παρουσιάσει όλα εκείνα τα στοιχεία που κατατείνουν, από την μια πλευρά, στην διασφάλιση του επιούσιου, αλλά θεμελιώνουν, συγχρόνως, και έναν εκλεπτυσμένο λαϊκό πολιτισμό, μέσα από δραστηριότητες και ενέργειες τέτοιες, που ορθά τον αναδεικνύουν σαν πρωταγωνιστή, μέσα σ' αυτόν τον πολύμοχθο και πολυκύμαντο βίο, που σε τελική ανάλυση είναι η ίδια η ζωή σε όλες της τις εκφάνσεις, ενώ το άθροισμα της αχαλίνωτης μνήμης, μπορεί να περνά, αυτές τις πτυχές και τις εκφάνσεις, στις κατοπινές γενιές, στοχεύοντας, όχι απλά σε μια νοσταλγική

αναδρομή, αλλά, σε μία εποπτική και κριτική θεώρηση της παραδοσιακής και ιστορικής εμπειρίας, η οποία αποτελεί, εν τέλει, ουσιαστική προσφορά παιδείας των επιγόνων, στην αδιάλειπτη πορεία της ζωής.

Η προσπάθειά μου, με τούτο το ταπεινό πόνημα, μακριά από μένα κάθε οηγματική έξαρση ή σύγκριση, αφού γνωρίζω καλά το τιτάνιο έργο του <<πατριάρχη>> της Λευκαδίτικης λαογραφίας και παράδοσης, του Πανταζή Κοντομίχη, είναι μια περιγραφική και απλοϊκή επιστράτευση των παιδικών μου αναμνήσεων και συντίθεται, εξ ολοκλήρου, από βιωματικά στοιχεία και μόνο, όσα έζησα και άκουσα κοντά στους ξωμάχους γονείς μου, Σοφοκλή και Πολυξένη, χωρίς να υπεισέρχεται πουθενά αφήγηση τρίτων, ή έτερος εξωγενής παράγοντας, ή σχετική βιβλιογραφία, στοχεύει δε στο να παρουσιάσω και να αναδείξω όλα τα ανωτέρω σημαντικά δομικά υλικά στοιχεία, όπως πιστά και πρωτογενώς τα βίωσα, μαθητής του Δημοτικού Σχολείου την δεκαετία του 1960 και πέρασαν στην μνήμη μου, στοιχεία που συνέθεσαν την ζωή του Λευκαδίτη χωρικού, κατά το παρελθόν, έτσι όπως αυτά παραδόθηκαν, από γενιά σε γενιά, μέχρι, σχεδόν, την δεκαετία του 1980. Διότι, αυτή η χρονική περίοδος, περίπου, προσδιορίζεται σαν αφετηριακή αλλά και κομβική, αφού, έκτοτε, φαίνεται να εισερχόμαστε σιγά-σιγά, και στην

Λευκάδα, στην εποχή της νέας τεχνολογίας, η οποία ανέτρεψε τα πάντα και εισήγαγε την κοινωνία σε έναν άλλο κόσμο επιτευγμάτων, μετασχηματίζοντας, αυτή την μικρή κοινωνία των χωριών μας, σε ανοιχτό πεδίο επιρροών και απόψεων, που οδήγησε σταθερά και με τα θετικά, αλλά και με τα αρνητικά της στοιχεία, στην σημερινή ομογενοποιημένη κατάσταση, που εμφαντικά την αποκαλούμε παγκοσμιοποίηση. Σ' αυτόν τον νέο κόσμο, που, σχεδόν, ευθυγραμμίζεται ολόκληρος στον κυνήγι του ευδαιμονισμού, έρχεται το παρελθόν, μέσα από τέτοιες προσπάθειες, πιστεύω, για να δώσει όλα εκείνα τα συγκριτικά στοιχεία, που οδηγούν στον μέσο όρο του αφηγήματος της ζωής. Στην προσπάθειά μου αυτή, θα χρησιμοποιήσω αυτούσιο το λεξιλόγιο και την ντοπιολαλιά, για τις διάφορες ονομασίες, που, ευνόητο είναι, να διαφέρουν, μερικές, σε κάποια χωριά, ένα λεξιλόγιο έτσι όπως το βίωσα και το άκουσα, πρωτογενώς, στο χωριό μου, το Πινακοχώρι των Σφακιωτών.

Η οικοτεχνία, η χειροτεχνία, οι ασχολίες, οι καλλιέργειες, το εμπόριο, οι κατασκευές και τα φαγητά του Λευκαδίτη χωρικού, αλλά και η χρήση της Λευκαδίτικης ντοπιολαλιάς, είναι τα στοιχεία που θα πραγματευτεί η παρούσα εργασία, στοιχεία τα οποία δεν είναι απλά εργαλεία για την επιβίωση και μόνο, αλλά εμπεριέχουν και υψηλά δείγματα πολιτισμού και χαρακτηριστικής κουλτούρας, η

οποία προσδίδει στα χωριά της Λευκάδος την ειδοποιό εκείνη διαφορά που συνθέτει, σε τελική ανάλυση, συνολικά τον Λευκαδίτικο λαϊκό πολιτισμό. Η κατασκευή των σπιτιών και τα τρεμέτζα, το σύρσιμο των σπιτιών, η κατασκευή των αχουριών, του κάτοικα, του φούρνου, της καλύβας του ξεμόνιου, της στέρνας, του πηγαδιού, του μπλοκού, του ξυλοκάμινου, του ασβεστοκάμινου, των λιτροβιών, των λιθιών, των αμπελώνων, των λιοστασιών, των οβορών, των λούρων του τινάγματος των ελιών, των κρεβατιών, των καβαλέτων, των παγερίτσων, των σιδερικών, των βαενιών, του τάλαραου, της πύλας του λαδιού, του αλατολόγου, των κοφινιών, των δικριανιών, της σίτας, των κόσκινων, της μαλάθας, της πινακωτής, των ανεμόμυλων, των νερόμυλων, το σχίσμο και το στάφνισμα των κυπαρισσιών, ο αργαλειός, τα διασίδια, η ανέμη, το ανεμίδι, τα μασουρία, η κατασκευή των χοντροσκουτιών, η επεξεργασία των τομαριών των ζώων για οικιακή χρήση, η δημιουργία των ασκιών, η κατασκευή του σαπουνιού, οι βαφές των ρούχων και το γκράνο, το πλέξιμο με βελόνες και αγκιρίδι, το προζύμι, η κατασκευή του ψωμιού, η μουστόπιτα, το πεκιμέζι, η λαδόπιτα, το αλάτισμα της σαρδέλας, η κατασκευή της μαζλίκας και σφήνας του τυριού, η κατασκευή του τραχανά, το τμάτσι, η μπαζίνα, η καγιανή, η ανεβατή, το κοφίσι, η ρυζόπιτα, τα σπερνά, η κλούρα της Αποκριάς, και άλλα

χαρακτηριστικά λευκαδίτικα φαγητά του παρελθόντος, το καλάγλισμα των αγγειών, το τέκιασμα του σανού, η επεξεργασία του λιναριού, το κέντρωμα των δένδρων, το μάζεμα των ελιών, το όργωμα και η σπορά, τα αλώνια, το θέρισμα των σπαρτών, ο τρύγος, η κατασκευή των λυχναριών και των φυτιλιών, το καλίγωμα των αλόγων, η κατασκευή σαμαριών, το κούρεμα των προβάτων, η επεξεργασία του μαλλιού, είναι οι κατασκευές, οι ασχολίες, οι οικοτεχνίες, οι χειροτεχνίες και το εμπόριο του Λευκαδίτη χωρικού, που θα αναβιώσουν, μέσα από τις σελίδες του παρόντος βιβλίου, σε πιστή απόδοση και περιγραφή, που διασφαλίζει, φρονώ, η βιωματική μου αντίληψη και καθημερινή τριβή, στοιχεία που μου προσπόρισαν η αρωγή και πρωτογενής συμμετοχή μου στον τίμιο αγώνα των ξωμάχων συγχωριανών και γονιών μου.

Όλα τούτα και άλλα πολλά, που, ο συσχετισμός των γεγονότων και των παραστάσεων, καθώς και η αναμόχλευση της μνήμης, θα μου φέρουν στο προσκήνιο του νου, θα μπούνε ταξινομημένα και με πλήρη αναλυτική περιγραφή, στο σαγηνευτικό, θέλω να πιστεύω, κάδρο της ΛΕΥΚΑΔΑΣ ΤΟΥ ΧΘΕΣ...

Λευκάδα Ιανουάριος 2015

Θοδωρής Γεωργάκης - Παποράκης

ΑΠ΄ ΤΙΣ ΑΧΥΡΟΚΑΛΥΒΕΣ ΣΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΕΤΡΙΝΑ ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΑ ΣΠΙΤΙΑ.

Το νησί της Λευκάδος, όπως προκύπτει από ιστορικές πηγές, κυρίως από το δίτομο έργο του Πάνου Ροντογιάννη: <<ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΛΕΥΚΑΔΟΣ>>, κατοικείται απ΄την αρχαιότητα, αφού διάφορα πληθυσμιακά φύλα έχουν, στο πέρασμα των αιώνων, εγκατασταθεί, όπως: Λέλεγες, Δωριείς, Κεφαλλήνες, Ακαρνάνες, Κορίνθιοι, δεδομένου ότι η πρόσβαση στο νησί ήταν εύκολη, κυρίως από χερσαίους δρόμους, λόγω της στενής γειτνιάσεως με την απέναντι ακτή της Ακαρνανίας.

Ανατρέχοντας, σ΄ αυτό το διάβα των αιώνων, για το νησί της Λευκάδος, θα διακρίνουμε δύο μακραιώνες περιόδους, σε ότι αφορά την δημιουργία μόνιμων οικισμών στο νησί. Κομβικό σημείο, σ΄ αυτόν τον διαχωρισμό, θα θεωρήσουμε την καταστροφή της Πολίχνης του Κούλμου, της αρχαίας Νηρίκου, κατά το τέλος του 12ου αιώνα, αφού εδώ, σ΄ αυτό τον χώρο του Κούλμου, όπως και στην πεδιάδα του Ελλομένου, φαίνεται να αναπτύσσεται, κυρίως, η ζωή της Λευκάδος, κατά την αρχαιότητα και τα επακολουθήσαντα βυζαντινά χρόνια, χρονικό σημείο, που η διάλυση της ανωτέρω πολίχνης, μάλλον, οδηγεί τους κατοίκους σε διασπορά στην ενδοχώρα του νησιού, υπό μορφή μικρών οικισμών, αφού το Κάστρο, στο οποίο

δημιουργήθηκε το νέο υποτυπώδες αστικό κέντρο, χτίστηκε έναν αιώνα αργότερα, από τους Ορσίνι το 1300. Οδηγούνται στην ενδοχώρα, πλέον, του νησιού, αφού, από αυτόν τον αιώνα, τον 12^ο, γιγαντώνεται η τεράστια μάστιγα της πειρατείας, η οποία κράτησε σχεδόν μέχρι το πέρας του 17^{ου} αιώνα. Ένα κράμα Αλγερίνων, Μουσουλμάνων και Τούρκων, από την μια πλευρά πειρατών και από την άλλη Φράγκων, Γενουατών και Σικελών, λυμαίνονταν ολόκληρο το Ιόνιο, με αποτέλεσμα την εκδίωξη των κατοίκων στην ενδοχώρα του νησιού, η οποία Λευκάδα, λόγω της γεωγραφικής της θέσης, αποτελούσε το ορμητήριο των πειρατικών στολίσκων, με αποτέλεσμα να χαρακτηρίζεται, από πολλούς ιστορικούς και περιηγητές της εποχής, σαν <<επαίσχυντη φωλεά πειρατών>>, σε αντίθεση, με την προ του 12^{ου} αιώνα πρακτική, όταν άνθιζε η ζωή στα παράλια, με τα δύο προαναφερθέντα κέντρα, του Κούλμου και της πεδιάδος του Ελλομένου, να αποτελούν τον πυρήνα της Λευκαδίτικης ζωής.

Κατά την Επανάσταση της Βουκέντρας, το 1357, όταν οι Λευκαδίτες, με επίκεντρο τους Σφακιώτες, εξεγέρθηκαν κατά του Φράγκου δυνάστη Ζώρζη Γρατιανού, η Λευκάδα είχε συνολικά, περίπου, πέντε χιλιάδες κατοίκους, όπως υποστηρίζει ο ιστορικός Πάνος Ροντογιάννης, (ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΛΕΥΚΑΔΟΣ. ΤΟΜΟΣ Α), ο οποίος, έκανε σχετικές αναγωγές και υπολογισμούς πάνω στον αριθμό των

πεντακοσίων μαχίμων, που έλαβαν μέρος στην εξέγερση. Ο μικρός αυτός αριθμός των κατοίκων του νησιού, έχει σχέση και με την φονική δραστηριότητα των πειρατών, αλλά, κυρίως, με την δεσποτική και σκληρή συμπεριφορά των ηγεμόνων Ορσίνι και Ανδηγαυών, οι οποίοι κατείχαν το νησί στο χρονικό διάστημα 1295-1362, με αποτέλεσμα, πολλοί Λευκαδίτες, να περνούν απέναντι στην Ακαρνανία, για καλύτερους και ασφαλέστερους όρους ζωής.

Αυτή την πληθυσμιακή αιμορραγία ανέκοψε, αμέσως μετά, η Δυναστεία των Τόκκων, που κατείχε το νησί, για το διάστημα 1362-1479, πάνω από έναν αιώνα. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν, ο Λευκαδίτης ιστορικός Πάνος Ροντογιάννης, στο προαναφερθέν μνημειώδες, για το νησί, έργο του, και ο Κερκυραίος Σπυρίδων Ασωνίτης, (ΤΟ ΝΟΤΙΟ ΙΟΝΙΟ ΣΤΟ ΟΨΙΜΟ ΜΕΣΑΙΩΝΑ), κατά την εποχή των Τόκκων, συνέβη στο νησί της Λευκάδος ευρύτατη πληθυσμιακή διαστρωμάτωση, μέσα από τον εμπλουτισμό του νησιού με νέους κατοίκους, Έλληνες, Φράγκους και Αλβανούς. Οι τελευταίοι ήταν χριστιανοί, κατ' αυτούς τους αιώνες, αφού βίαια εξισλαμίσθηκαν επιγενέστερα, κατά τον 17^ο αιώνα. Αποτέλεσμα αυτής της δημογραφικής πολιτικής των Τόκκων, ήταν να υπερδιπλασιασθεί ο πληθυσμός του νησιού και να αγγίξει τις δώδεκα χιλιάδες. Εδώ ακριβώς, κατ' αυτούς τους χρόνους των Τόκκων, 14^ο και 15^ο αιώνα, δημιουργούνται τα

περισσότερα χωριά της Λευκάδος, με την σημερινή τους μορφή και ονομασία.

Σε ότι αφορά, την στοχευμένη προσπάθειά μας, για την περιγραφή και δημιουργία της Λευκαδίτικης κύριας κατοικίας και των παρακολουθημάτων της, η αφετηρία μας θα εστιασθεί περί το τέλος του 14^{ου} αιώνα και εφεξής, αφού, τότε, οι διάσπαρτοι μικροοικισμοί-αχυροκαλύβες, φαίνεται, να συνενώνονται με τους πληθυσμούς, που οργανωμένα και μεθοδικά μετέφεραν στην Λευκάδα οι Τόκκοι, και να δημιουργούνται τα χωριά του νησιού, με την σημερινή τους μορφή.

Έγινε λόγος, ανωτέρω, για οικισμούς-αχυροκαλύβες, διότι, χρονολογικά, πέραν, βέβαια των αρχαίων κτισμάτων και ευρυμάτων στον Κούλμο, στον Ελλομένο, στον Πόρο, στα Φραξούλια του Αλέξανδρου, στον Βουρνικά, στα Χορτάτα και στο οροπέδιο της Εγκλουβής, χρονολογικά, λοιπόν, αυτή είναι μια πρώτη περιγραφή, που μας δίνει ο Γερμανός Κάρολος Χόπφ, για τα σπίτια των χωρικών της Λευκάδος το 1357, χρονιά που συνέβη η εξέγερση των χωρικών του νησιού κατά του Ζώρζη Γρατιανού. Στην <<Πραγματεία>> του, η οποία μεταφράστηκε στο τέλος του 19^{ου} αιώνα, από τον Κερκυραίο γυμνασιάρχη Ιωάννη Ρωμανό, όπου παρουσιάζει τα πολεμικά γεγονότα αυτής της εξέγερσης, η οποία πέρασε στην Λευκαδίτικη ιστορία σαν <<Επανάσταση της Βουκέντρας>>,

περιγράφει, ο Κάρολος Χόπφ, τον οικισμό , που ήταν πέριξ της Μονής της Επισκοπής στο σημερινό Σπανοχώρι των Σφακιωτών, να αποτελείται από αχυροκαλύβες. Η περιοχή ονομάζονταν Επισκοπία, έτσι την αποκαλεί ο Κάρολος Χόπφ, και όχι Σπανοχώρι, ή Σφακιώτες, από την ύπαρξη της έδρας του επισκόπου Λευκάδος στο εκεί νεόκτιστο μοναστήρι της Παναγίας. Η γενικευμένη ονομασία Σφακιώτες προέκυψε έναν αιώνα αργότερα, τον 15ο, επί δυναστείας Τόκκων στο νησί, (1362-1479), όταν δημιουργήθηκαν, τα σημερινά επτά χωριά των Σφακιωτών, μαχαλάδες τα αποκαλούσαν, μετέπειτα, οι τούρκοι, με εποικισμό κατοίκων απ' τα Σφακιά, οι οποίοι αναμείχθηκαν με τους ντόπιους κατοίκους των αχυροκαλύβων. Η έδρα του επισκόπου μεταφέρθηκε, περί το μέσον του 14^{ου} αιώνα, σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Μαχαιρά, αλλά και τον Κάρολο Χόπφ, ο οποίος αποκαλεί την μονή νεόκτιστη, το 1357, που έλαβε χώρα η εξέγερση της Βουκέντρας.

Έχουμε, ως εκ τούτου, μια πρώτη μαρτυρία, για την μορφή των κατοικιών περί το μέσον του 14^{ου} αιώνα. Λογικά, αυτή η τεχνογνωσία της κατασκευής αχυροκαλύβας, φτάνει και μέχρι των ημερών μας και κυρίως μέχρι την δεκαετία του 1980, που εκτείνεται η έρευνά μας, όπου εχρησιμοποιείτο, η αχυροκαλύβα, τα νεώτερα χρόνια, όχι σαν κύρια κατοικία, πλέον, αλλά σαν κατασκευή στο ξεμόνιο,

δηλαδή στα μακρινά κτήματα και στα χειμαδιά, όπου έμεναν προσωρινά οι χωρικοί, για το μάζεμα των ελιών, τις σπορές τους, ή για το ξεχείμασμα των προβάτων. Χαρακτηριστικό παράδειγμα, οι αχυροκαλύβες, που είχαν δημιουργήσει εκατοντάδες Λευκαδίτες χωρικοί στο Άκτιο, στην περιοχή της Πούντας, που είχαν κτήματα, από τον αναδασμό του 1928, όπου έκαναν σπορές, τον Οκτώβρη, ή θέριζαν και αλώνιζαν το καλοκαίρι. Επίσης, οι αχυροκαλύβες, δημιουργούνταν και σαν παραθεριστική κατοικία, όπως συνέβαινε, κατά κόρον, στην Λυγιά, πριν πάρει την σημερινή της μορφή, όπου, οι κάτοικοι της Κατούνας, έμεναν σε αχυροκαλύβες τους καλοκαιρινούς μήνες, τις οποίες αποκαλούσαν μπαράκες.

Αυτές οι αχυροκαλύβες, ενίοτε με νομαδικά χαρακτηριστικά, αλλά και πρόδρομοι των μετέπειτα μόνιμων πέτρινων κατασκευών, φτιάχνονταν με δύο τρόπους. Ο πρώτος τρόπος είχε σαν αποκλειστικό δομικό υλικό, εξ ολοκλήρου, το ψαθί, μια μορφή εύπλαστου και μαλακού καλαμοειδούς, που φύτευε στις όχθες των ρεμάτων, αλλά, κυρίως, το προμηθεύονταν οι Λευκαδίτες χωρικοί, σε μεγάλες ποσότητες, από τις όχθες της λίμνης Βουλκαριά, στην περιοχή Σκράπια του Αγίου Νικολάου Ακαρνανίας και το οποίο κουβαλούσαν με τα άλογα.

Αρκετές φορές, το ψαθί, αντικαθιστούσε η φτέρη, ένα μαλακό φυτό, η οποία, ανακατεμένη με

σμυρτιές και σπάρτα, χρησιμοποιούνταν για πρόχειρες κατασκευές, όπως οι λεγόμενες μπαράκες, ή δραγάτες, οι οποίες ήταν για την θερινή διαμονή, εκτός κύριου σπιτιού. Η κατασκευή της αχυροκαλύβας, με το ψαθί, είχε ως εξής: Δημιουργούσαν εσωτερικά, με κυπαρίσσια, τον σκελετό του οικοδομήματος, στις διαστάσεις που επιθυμούσαν και, ακολούθως, τα τοιχώματα και η σκεπή πετσώνονταν και επενδύονταν με μάτσα ψαθιού, το οποίο, σχεδόν, αδιαβροχοποιούσε το εσωτερικό της καλύβας από την βροχή, ενώ, το καλοκαίρι, παρείχε ιδιαίτερη δροσιά. Όπως προαναφέρθηκε, στην Λυγιά, υπήρχαν τέτοιες καλύβες, τις οποίες ονόμαζαν μπαράκες και οι οποίες, σε μερικές περιπτώσεις, δεν ήταν απλά ισόγειες, αλλά είχαν και δεύτερο διάζωμα, ενώ, παραγαρτάριζαν μεταξύ τους, οι Κατουνιώτες, ποιος θα παρουσιάσει την πιο εντυπωσιακή.

Ο δεύτερος τρόπος είχε το ψαθί και την πέτρα, σαν υλικά. Με πέτρα έχτιζαν αυτό που έλεγαν βάζο της καλύβας, τουτέστιν του τοίχους, και μόνο στην σκεπή τοποθετούσαν το ψαθί, είτε σε σχήμα τριγωνικό με καβαλάρη, με τα ανάλογα κυπαρίσσια, τα περαστάρια, τριγωνικά τοποθετημένα για σκεπή, είτε σε σχήμα κωνοειδές, όπως στους Σκάρους οι βοσκοί, είτε σε σχήμα κατεβατό, όπως έλεγαν, δηλαδή χωρίς καβαλάρη, αλλά οι άκρες των κυπαρισσιών να πατούν στους δύο απέναντι

τοίχους, εκ των οποίων, ο ένας, ήταν υψομετρικά ψηλότερος απ'τον άλλο, για την ροή των νερών της βροχής.

Εξαίρεση στον τρόπο κατασκευής των καλύβων του ξεμόνιου, υπάρχει στο χωριό της Εγκλουβής, μιά σπάνια μορφή αρχιτεκτονικής αξίας, όπου χρησιμοποιείται, εξ ολοκλήρου, η πέτρα και για τους τοίχους, αλλά και για την σκεπή της καλύβας. Είναι οι περίφημοι Βόλτοι, στο οροπέδιο της Εγκλουβής, οι οποίοι, όπως προαναφέρθηκε, έχουν και ιδιαίτερη αρχιτεκτονική αξία, πέραν από την χρηστική τους αξία, αφού ήταν οι θερινές κατοικίες των Εγκλουβισάνων, προκειμένου να μαζέψουν το καλοκαίρι τις τεράστιες σπορές φακής, που είχαν, αλλά και τις μεγάλες εκτάσεις αμπελιών. Οι Βόλτοι, πολλοί των οποίων διασώζονται και σήμερα σε άριστη κατάσταση, έχουν σχήμα θολωτό και είναι, μονάτα, κατασκευασμένοι με πέτρα, ένα κτίσιμο, που απαιτούσε μαστόρους ειδικευμένους, που να τζενεύονται με την πέτρα, προκειμένου να την στεριώσουν ακόμη και στην σκεπή, χρησιμοποιώντας, σαν συνδετικό υλικό, τις περισσότερες φορές, άμμο, ο οποίος βρίσκεται σε τεράστιες ποσότητες στο οροπέδιο της Εγκλουβής και ασβέστη. Προσωπικά, είχα την χρυσή ευκαιρία, να επισκεφθώ και να μπω μέσα σε αρκετούς βόλτους, όταν πραγματοποιούσαμε γυρίσματα, για τοπικό Λευκαδίτικο τηλεοπτικό σταθμό, σχετικά με

τα περίφημα αυτά κτίσματα των Εγκλουβισάνων, αλλά και τα μοναδικά φακοχώραφα της περιοχής, όπου παράγεται η ονομαστή, σε ολόκληρη την Ελλάδα, <<Φακή Εγκλουβής>>, της οποίας η ιδιαίτερη θρεπτική και μορφολογική αξία, δεν οφείλεται μόνο στα συστατικά του εδάφους, αλλά και στον ειδικό αέρα του οροπεδίου, ο οποίος ευνοεί το μέστωμα του οσπρίου.

Από τις αχυροκαλύβες του 14^{ου} αιώνα, κατά την εποχή της Τουρκοκρατίας στην Λευκάδα, 1479-1684, αρχίζει η μονιμότερη κατασκευή κατοικιών, στα χωριά του νησιού, αφού, όπως προαναφέρθηκε, το υποτυπώδες αστικό κέντρο βρίσκονταν μέσα στο Κάστρο, με κύριο δομικό υλικό, την πέτρα, ένας τρόπος κατασκευής που φτάνει μέχρι των ημερών μας, σίγουρα, σήμερα, με διαφορετικά συνδυαστικά υλικά, αφού το τσιμέντο και το σίδηρο, εμφανίζονται στην οικοδομή, και στην χώρα γενικότερα, στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Χαρακτηριστικά θα αναφέρουμε, πως, στην κορυφή του χωριού των Λαζαράτων, η οποία ονομάζεται Δερβίσια, από την παραμονή του τούρκου δερβίση εκεί, διασώζεται, σήμερα, το σπίτι στο οποίο διέμενε, το οποίο είναι ένα θαυμάσιο πέτρινο, αλλά διαφέρει ευκρινέστατα, από τα άλλα παρόμοια του χωριού.

Η δική μας περιγραφή αφορά την εποχή εκείνη, όπου, για να κτισθεί ένα σπίτι, απαιτούνταν μια τιτάνια προσπάθεια, με συστράτευση συγγενών,

φίλων και συγχωριανών, για αυτό, άλλωστε, και το ευφυολόγημα των χωρικών μας, πως: <<αν δεν κτίσεις και δεν παντρέψεις, δεν έχεις γνωρίσει τους κόπους της ζωής>>. Κατά τους αιώνες αυτούς και μεταγενέστερα, έχουμε σημαντική είσοδο στην Λευκάδα, μαστόρων της πέτρας, από την Ήπειρο, τεχνίτες, που <<πάντρεψαν>> το δικό τους καλλιτεχνικό ταπεραμέντο με την ντόπια τεχνική και φιλοπονία του Λευκαδίτη χωρικού, με αποτέλεσμα να προκύψει αυτός ο ιδιαίτερος αρχιτεκτονικός ρυθμός των Λευκαδίτικων πέτρινων σπιτιών, εκατοντάδες των οποίων σώζονται και σήμερα στα χωριά του νησιού, με χαρακτηριστικό την θολωτή πόρτα του κατωγιού, ή τις έρτες των γωνιών του σπιτιού και περιμετρικά των πορτοπαράθυρων.

Αυτή, η εξ ολοκλήρου πέτρινη κατασκευή, κάτω από την απειλή των καταστροφικών σεισμών, που πλήττουν, κατά καιρούς, τα Επτάνησα, αντικαταστάθηκε με ελαφρότερα φορτία, απ' τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, στα χωριά, αφού στην Χώρα είχε εφαρμοσθεί νωρίτερα, χρησιμοποιώντας την πέτρα για το ισόγειο και την αποκαλούμενη <<κατασκευή της ξυλοδεσιάς>>, για τον όροφο, μια κατασκευή η οποία έχει χαρακτηριστεί σαν Λευκαδίτικη ειδική αρχιτεκτονική και έχει γίνει αντικείμενο μελέτης από ανώτατα πνευματικά ιδρύματα της χώρας, στην οποία κυριαρχεί το ξύλο στην τοιχοποιία του πάνω ορόφου, με τριγωνικές

ξύλινες συνθέσεις, που στο κενό τους μπορούν να κτισθούν, ενίοτε, και τούβλα. Εξωτερικά μπορεί, η ξυλοδεσιά, να καλυφθεί είτε με λαμαρίνες, ο γνωστός τσίγκος, είτε, στα νεώτερα χρόνια, με κόντρα πλακέ θαλάσσης, ενώ, σαν εσωτερική επένδυση, χρησιμοποιούνται διάφορα γνωστά υλικά, όπως το χάρμποτ, ή το ξυλοτέξ.

Τα σπίτια των χωριών μας, κατά κανόνα, ήταν, και είναι, διώροφα και αποτελούνταν από το ισόγειο, ή κατώγι και τον πρώτο όροφο, θα λέγαμε σήμερα, ή <<το απάνω σπίτι>>, όπως χαρακτηριστικά το αποκαλούσαν, όρο που θα χρησιμοποιούμε και εμείς, εφεξής, στις περιγραφές μας. Κυρίαρχα υλικά του κτισίματος ήταν η πέτρα, ο άμμος και ο ασβέστης, υλικά που συνέθεταν την λάσπη μπροτσολάνα.

Η συγκέντρωση της πέτρας ήταν μια μακρά και επίπονη διαδικασία. Κάθε μορφή μεταφορικού μέσου επιστρατεύονταν, προκειμένου να συγκεντρωθεί, από πολλά και μακρινά σημεία στον χώρο της οικοδομής. Εργάτες, με βαριοπούλες, έσπαγαν και σκυλάβανε τα μεγάλα κοντριά, ζώα κουβαλούσαν στα σαμάρια την πέτρα, οι γυναίκες στο κεφάλι τους, αλλά, κυρίως, η μεταφορά της γίνονταν με την ζευγέρα. Η ζευγέρα, έμοιαζε με το σημερινό νοσοκομειακό φορείο, αφού ήταν ένα ξύλινο παραλληλόγραμμο, πατωμένο με σανίδες πλατιές στο μέσον και στις τέσσερις άκρες εξείχαν

οι χειρολαβές. Φόρτωναν την ζευγέρα πέτρες και δύο εργάτες, μπρός-πίσω, την μετέφεραν στην οικοδομή. Η πέτρα έπρεπε να είναι σκληρή, να μην είναι αυτό που αποκαλούσαν ψωμόπετρα, ώστε, και κατά την κατεργασία με το σφυρί του μάστορα και του λαουρέντε, βοηθού του μάστορα, να μην πολυθρυμματίζεται, αλλά και για να αντέχει την δύναμη των σεισμών.

Ο άμμος, επίσης, απαιτούσε τεράστιες προσπάθειες να συγκεντρωθεί, από τις πλησιέστερες αμμώδεις περιοχές, να μπει σε τσουβάλια και να μεταφερθεί με τα ζώα. Η μεταφορά του άμμου, με τα ζώα, γίνονταν ως εξής: Αν υπήρχαν διαθέσιμα πολλά τσουβάλια, τότε, τα γέμιζαν και τα φόρτωναν στο σαμάρι των ζώων. Αν δεν υπήρχαν, τότε κατέφευγαν σε μια θαυμάσια ευρεσιτεχνία, κατά την οποία, έπαιρναν το φύλλο ενός παλιού παράθυρου, ή δημιουργούσαν ένα ομοίωμά του και το τοποθετούσαν κάθετα στο σαμάρι του ζώου, ώστε να εξέχουν ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές τα κενά, που άφηναν τα σπασμένα τζάμια, προσάρμοζαν πάνω σ' αυτά τα κενά στόμια δύο τσουβάλια, τα οποία ήταν διαμπερή, αλλά από κάτω τα έδεναν με σπάγκο και άρχιζαν το φόρτωμα, με το φτυαρί, ρίχνοντας εναλλάξ, σε κάθε τσουβάλι, μια φτυαριά άμμου, προκειμένου να πεζέρνει το σαμάρι και να μην γέρνει μονήπαντα, δηλαδή από την μια μόνο

πλευρά. Όταν γέμιζαν τα τσουβάλια άμμο , τα μετέφερναν στην προς δημιουργία οικοδομή, άνοιγαν από κάτω το δεμένο, με σπάγκο, στόμιο του τσουβαλιού και σωριάζονταν στην γη ο άμμος. Υπήρχαν και υπάρχουν πολλές αμμώδεις εκτάσεις στην Λευκάδα, είτε υπό την μορφή του γνωστού άσπρου χαλικιού, το οποίο κοσκινούσαν με μεγάλα κόσκινα, προκειμένου να πάρουν τον ψιλό άμμο του κτισίματος, είτε με την μορφή του κόκκινου άμμου, όπως στην περιοχή της Μαρίτσας, μια περιοχή μεταξύ Αλεξάνδρου και Σφακιωτών, από τον άμμο της οποίας κτίσθηκαν σχεδόν όλα τα σπίτια των Μπροστινών Χωριών του νησιού.

Σε περίπτωση που δεν υπήρχαν κοντινές αμμώδεις περιοχές, τότε, οι Λευκαδίτες χωρικοί, μάζευαν από τα ρέματα και τα λαγκάδια τον άμμο, που σώρευε στις λακκούβες και στους λόμπους η ροή του χειμέριου νερού, μια διαδικασία σκληρή και επίπονη, που απαιτούσε προσωπικό και δύναμη για να υλοποιηθεί, αφού, σκροβοντιόνταν, όπως έλεγαν, μέσα στα λιθάρια, από την στιγμή που, αυτές οι ρεματιές και τα λαγκάδια, ήταν ιδιαίτερα δύσβατα και απρόσιτα.

Ο ασβέστης παράγονταν στα ασβεστοκάμινα, για τα οποία θα γίνει ξεχωριστή αναφορά και σβήνονταν, δηλαδή λιώνονταν, σε ασβεσταριές, που δημιουργούνταν κοντά στην προς ανέγερση κατοικία. Τα σπίτια είχαν σχήμα κύβου, ή

παραλληλόγραμμου, το δε συνολικό ύψος έφτανε και τα επτά μέτρα. Η παραλληλόγραμμη κατασκευή χρησιμοποιούνταν, κυρίως, στις μεσοτοιχίες, εκεί που δημιουργούνταν πολλά σπίτια στην σειρά, με συνεχόμενο ενιαίο καβαλάρη, κατά κανόνα συγγενών, προκειμένου να εξοικονομηθούν υλικά και εργασία.

Το κτίσιμο της πέτρας απαιτούσε ειδικευμένο μάστορα, ο οποίος με μαεστρία έπρεπε να δημιουργήσει το διπλό πρόσωπο του τοίχου, με θ(η)λικωμένες τις πέτρες, εξωτερικά και εσωτερικά αρμολογισμένο, μάλιστα, δηλαδή να καλύπτονται, εξ ολοκλήρου, τα κενά μεταξύ των πετρών, αφού δεν υπήρχε σοβάτισμα, ο δε τοίχος είχε πάχος μέχρι και ογδόντα εκατοστά, ενώ, στο κενό που δημιουργούνταν ανάμεσα σε εσωτερική και εξωτερική πέτρα, τσ(ι)βίκωναν μικρά πετραδάκια, σφλετζάρια, ή σόμπολα τα έλεγαν, μαζί με λάσπη, προκειμένου να δένει ο τοίχος και να μην παρουσιάζει κούφια σημεία. Στις τέσσερις γωνίες του σπιτιού, αλλά και περιμετρικά σε κάθε πόρτα και παράθυρο, τοποθετούνταν οι έρτες, οι οποίες έρτες, κάποτε, ήταν και ξύλινες, αλλά μόνο πάνω απ'τα πορτοπαράθυρα, και όχι στις γωνίες του σπιτιού. Σ' αυτή την περίπτωση γίνονταν, κυρίως, από το σκληρό ξύλο του ρουπακιού, που αντέχει στον χρόνο και στα καιρικά φαινόμενα. Οι έρτες ήταν πέτρες ειδικά πελεκημένες και λαξευμένες,

που έδιναν ιδιαίτερο χρώμα και τόνο στην αρχιτεκτονική του σπιτιού.¹

¹ Φωτογραφίες Παραρτήματος 14, 19, 30 και 49

Η ΣΚΕΠΗ, ΤΑ ΣΚΟΡΤΣΑ, Η ΣΟΥΑΝΤΣΑ, ΤΟ ΠΑΤΩΜΑ ΚΑΙ ΤΟ ΣΤΑΦΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΩΝ.

Όταν ολοκληρώνονταν ο βάζος του σπιτιού, δηλαδή οι τέσσερις τοίχοι, τότε σειρά είχε η σκεπή και ακολούθως το ξύλινο πάτωμα. Η σκεπή ήταν και πάλι αντικείμενο ειδικών μαστόρων-μαραγκών, αφού έπρεπε να τοποθετηθούν συμμετρικά και τριγωνικά τα ματέρια, με τον παπά της οικοδομής, δηλαδή το κεντρικό κάθετο ματέρι, να δίνει την τριγωνόσχημη μορφή στην σκεπή, με τα υπόλοιπα ματέρια και τα σκόρτσα, δηλαδή οι σανίδες με τις οποίες πέτσωναν την σκεπή, πάνω στην οποία θα στερεώνονταν τα κεραμίδια. Τα οριζόντια ματέρια της σκεπής πατούσαν πάνω στην καταρήχωση, τούτέστιν στην περιμετρική κορυφογραμμή των τεσσάρων τοίχων, στα ειδικά κενά που άφηναν οι κτίστες, προκειμένου να στερεωθεί η σκεπή και να μην απειλείται από τον αέρα.

Κάθε Φθινόπωρο, οι Λευκαδίτες χωρικοί, έσερναν, αλλά σέρνουν και σήμερα, τα κεραμίδια της σκεπής, δηλαδή τοποθετούσαν, εκ νέου, τα κεραμίδια σε σωστή διάταξη, τα οποία είχε φέρει σβορδάλα ο αέρας και η βροχή του χειμώνα, που είχε περάσει, ώστε να είναι έτοιμα για τον χειμώνα, που θα ακολουθούσε, προκειμένου, να μην υπάρχουν σταλαγματιές στο εσωτερικό του σπιτιού.

Το πάτωμα στηρίζονταν με ποντελάρισμα, δηλαδή, αρχικά πάνω στην καρίνα, ένα τεράστιο τετραγωνισμένο μαδέρι, που συνέδεε τους δύο απέναντι τοίχους, και της οποίας καρίνας τα άκρα πατούσαν πάνω σε ειδικά κενά, τις θυρίδες, τις οποίες άφηνε ο κτίστης στο μέσον των τοίχων, κατά το κτίσιμο της πέτρας, αλλά πατούσε η καρίνα και πάνω σε χοντρή κολώνα στο κέντρο του κατωγιού. Το πάτωμα στηρίζονταν, πέραν της καρίνας, και στα τέσσερα ματέρια περιμετρικά των τεσσάρων τοίχων, ματέρια που πατούσαν πάνω σε ξύλινες κολώνες σχήματος Τάφ, στηριγμένες στο δάπεδο, τις οποίες κολώνες ανακούφιζαν ξύλινες ειδικές τριγωνόσχημες γωνίες. Πάνω στην καρίνα και στα περιμετρικά τέσσερα ματέρια πατούσαν και καρφώνονταν τα πατωψάλιδα, μικρότερα σε πάχος τετραγωνισμένα ματέρια, και πάνω στα πατωψάλιδα καρφώνονταν οι τάβλες του πατώματος.

Η σκεπή, δεν σταματούσε ακριβώς πάνω στην όψη του τοίχου, <<πρόσωπο με τον τοίχο>>, όπως έλεγαν, αλλά εξείχε με τα βροντάλια, τουλάχιστον κατά μισό μέτρο, κομμάτι που ονομάζονταν σουάντσα, προκειμένου η ροή των νερών της βροχής, οι περίφημες ρονιές, να μην καναλίζουν πάνω στον τοίχο, αλλά να χύνονται μακριά απ' τον τοίχο, στο έδαφος. Κατά τα νεώτερα χρόνια, όπως και σήμερα, τοποθετούσαν, περιμετρικά των

ακροκεράμιδων, σωλήνες τσίγκινες, τις ονομαζόμενες κάρναλες, προκειμένου να πιάνουν, συγκεντρωτικά, τα νερά της βροχής και, με ειδικό σωλήνα, να τα οδηγούν, κατ' ευθείαν, στην δεξαμενή του σπιτιού, για να γεμίσει νερό.

Για την κατασκευή της σκεπής και του πατώματος απαιτούνταν μεγάλες ποσότητες ξυλείας, την οποία οι τεχνίτες έπαιρναν, κυρίως, από τα κυπαρίσσια, τα οποία, στην ευλογημένη Λευκαδίτικη γη, φύονταν και φύονται κατά χιλιάδες, στους κυπαρισσόλογγους. Τεράστιες ήταν οι θυσίες και οι κόποι για την κοπή και την επεξεργασία των κυπαρισσιών. Έπρεπε, αρχικά, να κοπούν με φεγγάρι, όπως έλεγαν οι παλιοί, για να μην τα πειράξει το φοινίκι, δηλαδή το σαράκι, που κατατρώει το εσωτερικό των ξύλων και τα αλευροποιεί. Το κόψιμο, το ξεφλούδισμα, το μετέπειτα σχίσιμο και η μετατροπή του κυπαρισσιού, σε ματέρια, καρίνες, ψαλίδια, σκόρτσα και τάβλες γίνονταν, επί τόπου, με την μεγάλη πλάνια, ή με τριών ειδών πριόνια, την χέρα, ένα σχετικά μεγάλο πριόνι το οποίο χειρίζονταν μόνο ένα άτομο, τον ζαγανά ένα επίσης μικρότερο χειροκίνητο πριόνι με έναν χειριστή και τον καταρράχτη, ένα τεράστιο πριόνι, που απαιτούσε δύο χειριστές και το οποίο, μπορεί να ήταν σκέτο, ή τοποθετημένο, στέρεα, στην μέση ενός παραλληλόγραμμου ξύλινου πλαίσιου και το οποίο

πλαίσιο τραβούσαν με παλινδρομική κίνηση δύο άνδρες, ως εξής: Τοποθετούσαν το κυπαρίσσι σε μια μεγάλη λιθιά, ώστε να υπάρχει υψομετρική διαφορά, με το μισό να εξέχει στο κενό, οπότε ο ένας εργάτης πάνω και ο άλλος από κάτω τραβούσαν εναλλάξ, πάνω-κάτω, τον καταρράχτη και το κυπαρίσσι κόβονταν. Εξυπακούεται ότι, όταν το κόψιμο, η τομή, έφτανε στο ύψος της λιθιάς, τότε γυρνούσαν στο κενό το άκοπο μέρος, βαδίζοντας πάνω στην ίδια ευθεία, που θα αναφέρουμε ευθύς παρακάτω, με πιο τρόπο χαράσσονταν πάνω στο ξύλο, με αποτέλεσμα οι δύο κοπές-τομές να συναντώνται και να τεμαχίζεται το κυπαρίσσι. Σε άλλες περιπτώσεις, όταν υπήρχε αρκετό προσωπικό, τότε τοποθετούσαν το κυπαρίσσι πάνω σε δύο υπερυψωμένα καβαλέτα, οπότε ο ένας κόφτης ανέβαινε πάνω στο οριζόντια τοποθετημένο κυπαρίσσι και ο άλλος από κάτω, προκειμένου να χειρισθούν τον καταρράχτη.

Η ευθεία γραμμή, για την οποία κάναμε λόγο, δημιουργούνταν με το στάφνισμα πάνω στον επεξεργαζόμενο κορμό. Το στάφνισμα γίνονταν με σπάγκο, τον οποίο βουτούσαν σε κόκκινο χρώμα, ακολούθως τον τέντωναν πάνω στον κορμό σε ευθεία γραμμή, σε εφαρμογή της γεωμετρικής αρχής, σύμφωνα με την οποία, από δύο σταθερά σημεία διέρχεται μόνο μια ευθεία, σήκωναν τον σπάγκο, όπως ήταν τεντωμένος, και τον άφηναν με

δύναμη πάνω στο ξύλο, όπου το χρώμα αποτύπωνε την ευθεία γραμμή, πάνω στην οποία θα βάδιζαν οι χειριστές του καταρράχτη. Ας φανταστούμε τον κόπο, τις δυνάμεις και το κουράγιο αυτών των ανθρώπων, που επεξεργάζονταν το ξύλο, προκειμένου να κατασκευάσουν όλα αυτά τα εξαρτήματα, που προαναφέραμε και απαιτούσαν η σκεπή και το πάτωμα κάθε σπιτιού, και τα οποία κουβαλούσαν στους ώμους, πολλοί άνδρες, με αποτέλεσμα, πολλές φορές, να γλομανίζονται οι ώμοι, μέσα από λόγγους και δύσβατα μονοπάτια, αφού, κυρίως, τα ματέρια ήταν ατάραγα στο βάρος, κατά την Λευκαδίτικη ντοπιολαλιά.

Κατά τα νεώτερα χρόνια, όταν δημιουργήθηκαν οι πριονοκορδέλες, τα κυπαρίσσια, μεταφέρονταν σ' αυτές, είτε και πάλι ακατέργαστα στους ώμους, είτε τα τραβούσαν με άλογα. Ονομαστοί, στο τράβηγμα των κυπαρισσιών με άλογα, ήταν οι Αλεξανδρείτες και οι Απολλπαινώτες, οι οποίοι είχαν τα καλύτερα και πιο μεγαλόσωμα άλογα στο νησί, άλογα που δεν πιεντάγανε από βάρη, τους οποίους καλούσαν πάρα πολλοί, προκειμένου να τραβήξουν τα κυπαρίσσια στις πριονοκορδέλες.

Σ' αυτές τις περιπτώσεις, <<πού έβγαζαν τα ξύλα>>, όπως έλεγαν, η περιοχή γέμιζε από τις φωνές των κατόχων των αλόγων, που με τα χαρακτηριστικά: <<Ελα Ντορή, άντε Ψαρρή, τράβα Καρά>>, προέτρεπαν τα άλογα να τραβήξουν

δυνατότερα τα ξύλα, για να βγουν στην δημοσιά,
μέσα από τα κακοτράχαλα μονοπάτια και να
ξεντρεγάρουν, μια ώρα γρηγορότερα, απ' αυτή την
τρομερή δοκιμασία, άνθρωποι και ζώα.²

² Φωτογραφίες Παραρτήματος 21, 38 και 41

Η ΔΙΑΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ, ΤΟ ΤΡΕΜΕΤΖΟ, ΟΙ ΦΡΕΜΕΝΕΛΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΚΟΛΤΡΙΝΕΣ

Μετά την ολοκλήρωση της σκεπής και του πατώματος, αφού το ταβάνι ήταν σπάνια πολυτέλεια και προνόμιο μόνο ελάχιστων ευπόρων, προχωρούσαν στην διαρύθμιση του εσωτερικού του σπιτιού. Το κατώγι, το οποίο επικοινωνούσε με το απάνω σπίτι με ξύλινη εσωτερική σκάλα, την οποία ονόμαζαν καταρράχτη, ήταν ένας πολυχώρος, ο οποίος στέγαζε πολλές δραστηριότητες και υπηρεσίες. Η κύρια είσοδος του κατωγιού, η κατωγόπορτα, είχε το πάνω μέρος κυκλικό, ένα ιδιαίτερο αρχιτεκτονικό χαρακτηριστικό των παλιών πέτρινων Λευκαδίτικων σπιτιών, μάλλον ηπειρώτικης προέλευσης, από τον τεράστιο αριθμό των πετράδων Ηπειρωτών στο νησί και έφερε δίφυλλη βαριά ξύλινη πόρτα, η οποία στηρίζονταν και περιφέρονταν στο σταθερό σημείο του τοίχου με τις περίφημες φρεμενέλες, δηλαδή σιδερένια μακρόστενα ελάσματα, τα οποία την έκαναν λειτουργική στο ανοιγοκλείσιμο. Το κατώγι μπορεί να ήταν αβέρτο, δηλαδή να είχε ενιαία χρήση ο χώρος, ή χωρισμένο στην μέση με το τρεμέτζο. Χωρίζονταν, όταν, το μισό χρησιμοποιούνταν σαν αποθήκη και το άλλο μισό σαν σταύλος των ζώων, αν δεν διέθετε το σπίτι παρακείμενο αχούρι.

Το τρεμέτζο. Πρόκειται για μια μορφή τοίχου διαχωρισμού των διαφόρων μερών του σπιτιού, ένας τοίχος που κατασκευάζονταν ως εξής: Χρησιμοποιούσαν μικρά κατεργασμένα επιμήκη ξύλα, τους ορτούς, επειδή τοποθετούνταν κάθετα στο δάπεδο, κάτι σαν τα σημερινά καδρόνια. Πάνω στους ορτούς και σε θέση οριζόντια, κάρφωναν, κυρίως, καλάμια, σε μικρά διαστήματα, σε δύο όψεις και στο κενό, που δημιουργούνταν, περνούσαν μέσα σπάρτα κα ακολουθώντας σοβάτιζαν και τις δύο όψεις, με ψιλό άμμο και ασβέστη, με αποτέλεσμα να δημιουργείται αυτός ο ιδιόμορφος τοίχος, τον οποίο άσπριζαν, που, με την παρουσία του σπάρτου, στο εσωτερικό του, παρείχε άριστη μόνωση. Επί πλέον, με το σοβάτισμα, απέτρεπαν την δημιουργία φωλιών σφελαγκιών και τσατσαμάρων, αφού ο χώρος των σπάρτων ευνοούσε την ανάπτυξη τέτοιων ζωύφιων. Με τέτοια τρεμέτζα χωρίζονταν και τα υπνοδωμάτια του απάνω σπιτιού.

Στο κατώγι έφτιαχναν ένα τέτοιο μεγάλο τρεμέτζο το οποίο το χώριζε στην μέση. Στο ένα μέρος, το αποθηκευτικό, τοποθετούνταν όλα τα ρεκούμπερα του σπιτιού, τα βαγένια με το κρασί, οι πύλες ή τα δεπόζιτα με το λάδι, τα σακιά με τα δημητριακά, στάρι, βρώμη, κριθάρι, καλαμπόκι και αγγριοκόκι για τα ζώα, τα διάφορα οικιακά σκεύη, όπως: η μαλάθα με το ψωμί, το σκαφίδι, η πινακωτή και το πλαστήρι του ζυμώματος του ψωμιού, ο τάλαρος με

το τυρί, η λάτα με τις αρμυροσαρδέλες, η καπάσα με τις κολυμπάδες ελιές, τα τσουβάλια με το αλεύρι, οι πλεξούδες με τα σκόρδα και τα κρεμμύδια, το τρόκολο για το περαιτέρω στίψιμο των φλυών των σταφυλιών, που απομένουν μετά το πάτημα, η κάδη και η πατήρα, που χρησίμευαν για το πάτημα των σταφυλιών, το αλέτρι και τα εξαρτήματά του για το όργωμα, γενικά όλα εκείνα τα σκεύη και αντικείμενα που χρησιμοποιούσε το κάθε νοικοκυριό. Το άλλο μισό του κατωγιού χρησίμευε για στάβλος, όπως προαναφέρθηκε, στην περίπτωση που το σπίτι δεν είχε το βοηθητικό αχούρι για τα ζώα. Δημιουργούσαν σε μια γωνιά τον μπλοκό, για το άλογο. Επρόκειτο για θέση στην οποία τοποθετούσαν τον σανό και το άχυρο, από το αλώνισμα των δημητριακών και στο οποίο άχυρο είχε πρόσβαση, για να τρώει, το άλογο του σπιτιού, το οποίο χρησίμευε για πάρα πολλές δουλειές. Κοντά εκεί και οι δυο τρείς κατσίκες, ή προβατίνες του κάθε σπιτιού, τα λεγόμενα μαρτίνια, τα οποία έδεναν με σάγλες. Μπορεί όλα τούτα και κυρίως η ύπαρξη των ζώων ουσιαστικά μέσα στο σπίτι, να ανήκουν, σήμερα, στην σφαίρα της φαντασίας, όμως αναφερόμαστε σε μια εποχή που, τα χρήματα, ήταν σπανιότατο είδος και ο Λευκαδίτης ξωμάχος ταλανίζονταν μέσα στην φτώχεια και στην ένδεια, όταν παδίριζε για μια φέτα ψωμί, που δεν του επέτρεπαν ούτε την ... πολυτέλεια ενός αχουριού!

Στο απάνω σπίτι, εκτός από την εσωτερική σύνδεση με το κατώγι, με τον καταρράχτη, η είσοδος γίνονταν με εξωτερική πέτρινη σκάλα, η οποία μπορούσε να συνδέεται απ' ευθείας με την κεντρική είσοδο, ή να περνά πάνω από την πόρτα του κατωγιού, ώστε να δημιουργείται θολωτή καμάρα. Υπήρχαν παράθυρα ξύλινα και στους τέσσερεις τοίχους, τα οποία στολίζονταν, εσωτερικά, με τις κολτρίνες, δηλαδή, μικρές, θα λέγαμε σήμερα, κουρτίνες, οι οποίες ήταν πλεγμένες στο χέρι με το αγκερίδι, μια μικρή βελόνα πλεξίματος, με άγκιστρο στην άκρη.

Ο εξοπλισμός και ο διάκοσμος του απάνω σπιτιού αφορούσε το υποτυπώδες σαλόνι με το βαρύ χειροποίητο ξύλινο τραπέζι και τις ψάθινες καρέκλες, το οποίο σαλόνι στόλιζαν οι ασπρόμαυρες φωτογραφίες των μελών της οικογένειας. Στην μία πλευρά του τραπεζιού, αυτή που ήταν προς την πλευρά του τοίχου, αντί καρεκλών, υπήρχε ο σοφάς, κάτι σαν τα σημερινά ντιβάνια, ο οποίος στηρίζονταν σε ξύλινα καβαλέτα, πάνω στα οποία υπήρχαν τάβλες πλατιές και το στρώμα-παγερίτσο, το οποίο είχε μέσα βρωμίστρα, ή ροκόφυλλο, για γέμισμα. Αυτός, ο σοφάς, υποκαθιστούσε όχι μόνο τις καρέκλες του τραπεζιού, αλλά χρησίμευε, στις πολυμελείς οικογένειες, σαν κρεβάτι, κάποιου παιδιού. Χωρισμένες με το τρεμέτσο, που προαναφέρθηκε, και σε διάταξη Γάμα ήταν οι τρεις,

κατά κανόνα, κρεβατοκάμαρες του σπιτιού, μία για τους παππούδες, οι οποίοι έμεναν πάντα μαζί με την οικογένεια, μία για τους γονείς και μία για τα παιδιά, που αν τύχαινε να είναι αρκετά, τότε επιστρατεύονταν και η στρωματσάδα, στον χώρο του σαλονιού! Συνέχεια της τρίτης κρεβατοκάμαρας ήταν η κουζίνα με την γωνιά και το μπουχαρί. Στα σπίτια, όπου υπήρχε ο βοηθητικός χώρος του αχουριού για τα ζώα, η κουζίνα μπορεί να ήταν στο κατώγι, στο ισόγειο διάζωμα, που προαναφέραμε για χρήση των οικοσπιτων ζώων, ενώ ο προβλεπόμενος χώρος για την κουζίνα απάνω, μετατρέπονταν και αυτός σε υπνοδωμάτιο. Το μπουχαρί, είτε στο απάνω σπίτι, είτε στο κατώγι, ήταν μια περίτεχνη κατασκευή, από ειδικούς μαστόρους. Άριστος τέτοιος τεχνίτης ήταν ο Μπάρμπα Αποστόλης ο Περβολάρης, από την Καρυά, τον οποίο καλούσαν πολλά χωριά και κατασκευάζονταν κυρίως με γύψο, ο οποίος είναι πυρίμαχος και σχισμένα στην μέση κεραμίδια, τα οποία τοποθετούνταν κάθετα. Όταν γκαινιάζανε το καινούργιο μπουχαρί, τότε ήταν φοβερό κατόρθωμα, για την οικογένεια, αφού, δεν ήταν λίγες οι φορές, που άναβαν φωτιά, χωρίς μπουχαρί, σε μια γωνία του σπιτιού, οπότε, ο καπνός, τύφλωνε τους πάντες, τα βράδυα, που, η ανάγκη του μαγειρέματος και του κρύου, έκανε απαραίτητο το κόλλημα της φωτιάς.

Κάτω από το μπουχαρί ήταν η εστία, η γωνιά, στην οποία άναβαν την φωτιά, όχι μόνο για να ζεσταθούν, μα για να μαγειρέψουν, να την έχουν συντροφιά, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά, να πλέκει η μάνα φανέλες και κάλτσες μάλλινες, να γνέθει η γιαγιά με την ρόκα, να πήζουν το τυρί δίπλα στην ζεστασιά της γωνιάς, να κάθεται όλη η οικογένεια στο βραδινό φαγητό, να διηγείται απίθανα παραμύθια ο παππούς στα εγγόνια του, να φτιάχνουν τις προμάδες του χειμώνα, να ψένουν τα φακόλια, που ήταν καλαμπόκι, ή ρεβίθια, πάνω στα οποία τοποθετούσαν κάρβουνα, να βάζουν τα κρεμμύδια στην χόβολη, να συναποφασίζουν για τις δουλειές της επόμενης μέρας, να ζεστάνουν το νερό για να πλυθούν τα μέλη του σπιτιού, μέσα στο... σκαφίδι στο κατώγι, όσο και αν ακούγεται περίεργο!

Απλός και απέριττος ήταν ο εξοπλισμός και ο διάκοσμος του απάνω σπιτιού. Αρκούσε ένας καθρέφτης, η γνωστή <<Καλημέρα>>, σε έναν από τους τοίχους των δωματίων, στην όψη με θέα προς το σαλόνι, ένα μικρό ξύλινο αρμάρι εντοιχισμένο σε περίοπτη θέση, για τα γυαλικά του σπιτιού, ένα ξύλινο μπαούλο, η περίφημη καναβέτα, άλλο πιο μικρό ξύλινο κιβώτιο, το φορτσέρι, μέσα στο οποίο φύλαγαν τα διάφορα έγγραφα του σπιτιού, συμβόλαια, προικοσύμφωνα, φωτογραφίες και τα τοιαύτα, σε άλλη γωνιά του σαλονιού, κατά τα νεώτερα χρόνια η σερβάντα, ή ο γνωστός

Λευκαδίτικος κομμός, παλαιότερα, με τα παράκλια, δηλαδή τα συρτάρια. Ο κομμός, ο οποίος διατηρείται, σαν διακοσμητικό στοιχείο και σήμερα, στα σύγχρονα Λευκαδίτικα σπίτια, ήταν ένα έπιπλο, που έπαιρνε προίκα κάθε γυναίκα, αλλά και η κασέλα, επίσης προίκα, ένα μακρόστενο ξύλινο έπιπλο, μέσα στο οποίο τοποθετούσαν τα χοντροσκούτια, όσα δεν έμπαιναν στους γήκους. Ο γήκος ήταν η στίβα με τα χοντροσκούτια του σπιτιού, η οποία στίβα με τα διπλωμένα χοντροσκούτια, στηρίζονταν πάνω σε σανίδες, που, με την σειρά τους, ήταν απλωμένες πάνω σε δύο ξύλινα καβαλέτα, η δε ολόκληρη στίβα σκεπάζονταν με λινό σεντόνι.³

³ Φωτογραφία Παραρτήματος 34

Ο Μ(Ι)ΤΖΙΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΞΑΪ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ.

Κάθε Λευκαδίτικη αγροικία, στην αυλή της, είχε εκείνους τους βοηθητικούς χώρους, οι οποίοι επέτρεπαν στην οικογένεια την πλήρη κάλυψη και αυτάρκεια στον τραχύ και δύσκολο αγώνα της επιβίωσης. Υπεραπαραίτητος ο φούρνος, στον οποίο έψεναν το ψωμί της εβδομάδος, τα διάφορα φαγητά και τις πίτες, που δεν βόλευε να ψηθούν στην γωνιά του σπιτιού. Στα χωριά του νησιού υπήρχαν οι ιδιόκτητοι φούρνοι, για αποκλειστική χρήση του σπιτιού και οι ιδιωτικοί μεν, αλλά για δημόσια χρήση φούρνοι, οι λεγόμενοι Μ(ι)τζίτικοι, όχι για να πουλούν ψωμί, όπως σήμερα, αλλά για να ψένουν το ψωμί τους, όσοι δεν είχαν ιδιόκτητο φούρνο, αφήνοντας στον φούρναρη ένα καρβέλι, για πληρωμή του, το περίφημο ξαΐ. Φούρνοι, οι οποίοι πουλούσαν ψωμί, δημιουργούνται, μέσα στην Χώρα, από τους Ενετούς, από τον 18^ο αιώνα και εφεξής. Στο Ιστορικό Αρχείο Λευκάδος υπάρχουν άδειες και σκαριφήματα, για ανέγερση τέτοιων φούρνων, τα οποία είναι καταπληκτικά, ωσάν να έχουν κατασκευασθεί από σύγχρονα ηλεκτρονικά μέσα, όπως το σχέδιο, για ανέγερση φούρνου στον Άγιο Μηνά, ιδιοκτησίας σιόρ Τζανέτου Δετζώρτζη, το 1827.

Διέφεραν μεταξύ τους, οι δύο κατηγορίες φούρνων, στο μέγεθος και στην κατασκευή. Ο

ιδιωτικός σπιτικός φούρνος ήταν μικρός, χωρούσε το πολύ δέκα καρβέλια ψωμί για ψήσιμο, όσα απαιτούνταν για να περάσει την εβδομάδα η κάθε οικογένεια. Τα υλικά της κατασκευής του ήταν: ο πηλός, σπασμένα μικρά κεραμίδια και ειδικές πυράντοχες πλάκες στο δάπεδο του φούρνου, όταν υπήρχαν στο εμπόριο στην Χώρα, κατά τα νεώτερα χρόνια, ή απλές λειασμένες επίπεδες πέτρες, παλιότερα. Έλιωναν τον πηλό σε νερό και άρχιζαν το χτίσιμο τοποθετώντας τα κουτσοκεράμιδα, όπως τα έλεγαν, το ένα πάνω στο άλλο, με τον πηλό σαν συνδετικό υλικό. Η τεχνική του κτισίματος ακολουθούσε, άλλοτε μόν ημισφαιροειδές σχήμα, άλλοτε δε ελαφρώς κωνοειδή πορεία, τουτέστιν στένευε ανεβαίνοντας προς τα πάνω το κτίσιμο και κατέληγε στην πεπλατυσμένη κορυφή του φούρνου, την περίφημη κατσούλα, εξ ου και το ευφυολόγημα των Λευκαδίων, για τους τεμπέληδες, όταν, αναφερόμενοι περιπαικτικά σ' αυτούς, τους έλεγαν, ότι <<κοιμούνται στου φούρνου την κατσούλα>>. Όταν ολοκληρώνονταν το κτίσιμο του φούρνου, τον έκαιγαν αδιάκοπα επί τρεις ημέρες, ώστε να καούν καλά όλα τα υλικά του κτισίματος και ιδιαίτερα ο πηλός, να φρυγεί, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά, προκειμένου να τσιμεντοποιηθεί, σχεδόν, ώστε να αντέξει στον χρόνο.

Οι Μ(ι)τζίτικοι φούρνοι, κτίζονταν με τα ίδια υλικά, αλλά με ημισφαιροειδή τελική μορφή και

ήταν κατά πολύ μεγαλύτεροι, αφού μπορούσαν να χωρέσουν μέσα και τριάντα καρβέλια ψωμί, τα οποία μπορεί να έψεναν μαζί δύο και τρεις νοικοκυρές. Στους μικρούς, τα ξύλα και η φωτιά ανάβονταν στο δάπεδο του φούρνου, και μετά καθαρίζονταν με τα συδαύλια, κάτι μακριά σίδερα, από τα στεφάνια των βαενιών, με ελαφρύ Γάμα στην κορυφή, με τα οποία τραβούσαν έξω τα κάρβουνα και την στάχτη καθαρίζοντας, σε αρχικό στάδιο, το δάπεδο, για να ακολουθήσει το πάνιασμα του φούρνου, με ένα μεγάλο βρεγμένο πανί δεμένο σε ένα μακρύ ξύλο, τον λούρο, το οποίο, η φουρνάρισσα, κινούσε σβουρλίγκα μέσα στον φούρνο, προκειμένου να καθαρισθεί ολοκληρωτικά από στάχτες, κάρβουνα και να τοποθετηθεί το ψωμί για ψήσιμο.

Στους Μ(ι)τζίτικους, η φωτιά έμπαινε, συνήθως, κάτω από το δάπεδο του φούρνου σε έναν μακρόστενο διάδρομο και ακριβώς, στο μέσον του φούρνου, υπήρχε μια μεγάλη τρύπα-χοάνη, το γκελεχάνι, μέσω της οποίας ανέβαινε πάνω η φλόγα και διαχέονταν σε ολόκληρο τον φούρνο, πυρώνοντας τις πλάκες του δαπέδου και γενικά το εσωτερικό του, προκειμένου να τοποθετηθεί εκεί το ψωμί, για ψήσιμο, οπότε, ευνόητο είναι, πως, δεν απαιτούνταν οι ανωτέρω εργασίες καθαρίσματος, που περιγράψαμε, αφού οι πλάκες δεν είχαν καμία

επαφή με κάρβουνα και στάχτες, αλλά ήταν καθαρές.

Η φουρνάρισα ήταν υποχρεωμένη να κάνει τρεις και τέσσερεις Ψησές, την ημέρα, δηλαδή να ανάψει το φούρνο και να κάνει ακριβώς την ίδια δουλειά τόσες φορές, όσες γυναίκες είχαν προγραμματιστεί να ψησουν ψωμί. <<Ξωθιός, ξτιανή μ' , πως δύνεσ' έτσο>>, ήταν τα γνωστά επιδοκμαστικά επιφωνήματα προς την ηρωίδα φουρνάρισα, που έλιωνε, μέσα στην πύρη και την φωτιά του φούρνου. Αφού τελείωνε αυτή την διαδικασία του ψησίματος, τότε, έπαιρνε το άλογο και έφευγε στα κτήματα και στους λόγγους, προκειμένου να ποτάξει τα ξύλα, για τα ψησίματα της επόμενης μέρας. Φόρτωνε το άλογο με έξι μεριές, ξύλα, όπου η μεριά ήταν το συμπιεσμένο δεμάτι των ξύλων, επέστρεφε στο σπίτι και ετοιμάζονταν για τον τραχύ αγώνα της επόμενης μέρας, ώστε να πάρει, από κάθε ψησιά, ένα καρβέλι, σαν ξάϊ, για να αναστήσει την οικογένειά της και τα παιδιά της.

Και οι δύο μορφές φούρνων δεν ήταν εκτεθειμένες, τις περισσότερες φορές, στο κρύο, τον ήλιο και την βροχή, αλλά στεγάζονταν σε ειδικά υπόστεγα, η κατασκευή των οποίων γίνονταν με διάφορα υλικά. Εκείνο το υλικό που ήταν σταθερό ήταν μόνο τα κεραμίδια στην σκεπή του υπόστεγου, ενώ περιμετρικά, οι τέσσερεις τοίχοι, γίνονταν, είτε με πέτρα, κατασκευή αρκετά κοστοβόρα, για τους

αιώνες που αναφερόμαστε, ή χρησιμοποιούσαν , κυρίως, μια απλή κατασκευή, με υλικά το ξύλο, τις σμυρτιές και τα σπάρτα, ως εξής: Στέριωναν την σκεπή, πολύ καλά, σε τέσσερεις χοντρές ξύλινες κολώνες, αντίστοιχα στις τέσσερεις γωνίες του υπόστεγου. Πάνω σ' αυτές τις κολώνες κάρφωναν οριζόντια και από τις δύο όψεις, ανά διαστήματα, καλάμια, ή μακρόστενες σανίδες, κάτι σαν τα σημερινά καδρόνια. Το εσωτερικό κενό, που δημιουργούνταν απ' αυτή την αρχική ξυλοκατασκευή, το γέμιζαν με ένα πυκνό μείγμα από σπάρτα και σμυρτιές, με αποτέλεσμα να δημιουργείται ένας συμπαγής τοίχος, που προστάτευε τον φούρνο και την φουρνάρισα από κάθε καιρικό φαινόμενο. Αυτή η φθηνή κατασκευή είχε το πλεονέκτημα, ότι, ανά πάσα στιγμή, μπορούσαν να αντικατασταθούν, ή να αναπληρωθούν τα σπάρτα και οι σμυρτιές, όταν φθειρόνταν, από την πολυκαιρία.⁴

⁴ Φωτογραφίες Παραρτήματος 6, 52 και 56.

ΤΟ ΑΛΕΤΡΙ, ΤΟ ΣΤΑΒΑΡΙ, ΤΑ ΠΑΛΜΑΚΙΑ, Η ΨΑΝΗ ΚΑΙ Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ.

Ο κύκλος του ψωμιού ήταν μια μακρά, πολύμοχθη και επίπονη διαδικασία, που ξεκινούσε με την σπορά του σιταριού, τον Οκτώβρη και τελείωνε το επόμενο καλοκαίρι, με τον θέρο και το αλώνισμα, ένα ψωμί δύσκολο και δυσεύρετο, από τα βάθη των αιώνων, για τον Λευκαδίτη, αφού αναγκάζονταν, πολλές φορές, να φεύγει απέναντι στην Ακαρνανία, προκειμένου να κάνει την σπορά του σιταριού σε ξένα χωράφια. Διηγούνται, οι παλιοί Λευκαδίτες, άπειρες ιστορίες για τις σπορές και τις κακουχίες στους μικροοικισμούς και στα χωριά του Ξηρομέρου: Βόνιτσα, Περατιά, Πωγωνιά, Ζαβέρδα, Παλύμπηλη, σημερινός Δρυμός, Γοργοβλή, Δερσοβά, Αντώνη, Αϊ Βασίλη, Κομποτή, Λύκου Νίκου και Μοναστηράκι. Ήταν αυτή η ένδεια την οποία μνημονεύει και ο απaráμιλλος Αριστοτέλης Βαλαωρίτης, στον <<ΦΩΤΕΙΝΟ>>, βάζοντας στο στόμα του Γέρο - Ζευγολάτη την ρήση για <<...το έρμο το ψωμί...>>.

Το όργωμα και η σπορά ξεκινούσε προς το τέλος του Οκτώβρη, αμέσως μετά τα πρωτοβρόχια, όταν το έδαφος είχε μαλακώσει αρκετά και γίνονταν, παλιότερα με ζευγάρι βοδιών και στα κατοπινά χρόνια με ζευγάρι αλόγων, τα οποία έσερναν το αλέτρι. Η κατασκευή του αλετριού απαιτούσε ειδική

τεχνική, αφού η επεξεργασία του ξύλου ήθελε γνώση και εμπειρία, προκειμένου η κατασκευή να ήταν ανθεκτική στην δύναμη που αναπτύσσεται, όταν τα άλογα τραβούν το αλέτρι και μάλιστα καρφωμένο στην γη. Στα νεώτερα χρόνια, η κατασκευή του ήταν σιδερένια. Το παλιό ξύλινο λευκαδίτικο αλέτρι αποτελούνταν, από την αλετροπόδα, την σπάθη, το σταβάρι, τον χερουλάτη, τα φτερά και το υνί. Η αλετροπόδα είναι το κύριο μέρος του αλετριού, είχε σχήμα αντεστραμμένου κεφαλαίου Γάμα, χωρίς να σχηματίζει ακριβώς ορθή γωνία, αλλά ελαφρά αμβλεία γωνία, γι' αυτό και επέλεγαν ειδικούς κλώνους δένδρων, με αυτή την μορφή, δένδρα με σκληρό ξύλο, όπως το πουρνάρι, ή το ρουπάκι, ή η αμυδαλιά. Ο χερουλάτης ήταν η απόληξη του πάνω μέρους της αλετροπόδας, από τον οποίο κρατούσε και δούλευε το αλέτρι ο χωρικός. Αξιομνημόνευτη, εδώ η στροφή του απάραμιλλου Βαλαωρίτη, στον <<ΦΩΤΕΙΝΟ>>: <<...Ο χερουλάτης έφαγε τ' άχαρα δάχτυλά μου και στην αλετροπόδα μου ελιώσαν τα ύπατά μου...>>. Το σταβάρι, ήταν μακρόστενο ξύλο με ελαφρά ελλειψοειδή μορφή, το οποίο στηρίζονταν σε εγκοπή, στο μέσον, του πάνω μέρους της αλετροπόδας και περνούσε μέσα από ορθό ξύλο, την σπάθη, η οποία στερεώνονταν, χωνευτά, στο μέσον του κάτω μέρους της αλετροπόδας. Στην μπροστινή άκρη του σταβαριού, ήταν καρφωμένο σίδηρο με άγκιστρο, στο οποίο

άγκιστρο γατζώνονταν ο ζυγός, ένα στρογγυλό ξύλο, περίπου ενός μέτρου, το οποίο είχε τρία τσιγκέλια, ένα στο μέσον, το οποίο γάτζωνε στο άγκιστρο του σταβαριού και ένα σε κάθε άκρη, από τα οποία γατζώνονταν τα παλμάκια, δηλαδή μικρά και αυτά ξύλινα στρογγυλά κατασκευάσματα, περίπου ενός μέτρου, με σιδερένιους κρίκους στις άκρες, τα οποία κατέληγαν, με σχοινιά, στην γολάνα, ή λαιμαριά, δηλαδή ένα ειδικό δερμάτινο και υφασμάτινο μαζί κατασκεύασμα, σε σχήμα U λατινικού, το οποίο ήταν προσαρμοσμένο στο λαιμό των αλόγων, προκειμένου να τραβούν το αλέτρι. Το υνί, ήταν το μεταλλικό μυτερό τριγωνοειδές κατασκεύασμα, με πεπλατυσμένα φτερά, το οποίο, καρφωμένο στο εμπρόσθιο τμήμα της αλετροπόδας, έσχιζε την γη, με το τράβηγμα των αλόγων.

Κατά την δεκαετία του 1960 άρχισαν να έρχονται τα πρώτα τρακτέρ στην Λευκάδα, τα οποία χρησιμοποιούσαν, πέραν των άλλων μεταφορικών εργασιών, αφού πολλές φορές διασκέαυζαν τις καρότσες, που έσερναν, και έκαναν συγκοινωνίες στις άγονες γραμμές, τα χρησιμοποιούσαν για το όργωμα των χωραφιών, όπου αυτά ήταν προσβάσιμα. Στα μπροστινά χωριά του νησιού σημείο αναφοράς ήταν το τρακτέρ του Κορεβέτη απ΄τους Πηγαδισάνους, το οποίο, όταν περνούσε ήταν αξιοθέατο μικρών και μεγάλων και αργότερα το τρακτέρ του Αντρέα του Λιβιτσάνου, απ΄τον

Κάβαλλο, ένα τεράστιο τρακτέρ, μάρκας Belarus, που ήταν Σοβιετικής κατασκευής.

Στις αρχές Ιουνίου, όταν άρχιζαν τα στάχια << να ψωμώνουν>>, όπως έλεγαν, δηλαδή ο καρπός να παίρνει σχεδόν το τελικό του μέγεθος, και άρχιζε να μεστώνει, τότε έκοβαν χερόβολα μικρά και έφτιαχναν την Ψάνη, προκειμένου να γιορτάσουν τα προεόρτια του επερχόμενου θερισμού. Η ψάνη ήταν ένα δεμένο μάτσο σταχυών, το οποίο περνούσαν πάνω από την φλόγα της φωτιάς, προκειμένου να καούν τα άγανα και να γίνεται πιο εύκολη η αποφλοίωση του καρπού. Έτριβαν, εν συνεχεία, στην παλάμη, το καψαλισμένο μάτσο και έπαιρναν τον καρπό, ο οποίος είχε μια υπέροχη γεύση στο φαγητό. Ο θέρος γίνονταν περί το τέλος Ιουνίου, γι' αυτό και ο μήνας αυτός αποκαλούνταν, από τους χωρικούς μας, Θεριστής, αλλά και ο Ιούλιος, Αλωνάρης, αφού τότε αλώνιζαν το σιτάρι. Θέριζαν με τα δρεπάνια, πριονωτά μεταλλικά αντικείμενα σε σχήμα ημισελήνου, δημιουργώντας μικρά χερόβολα, τα οποία έδεναν χρησιμοποιώντας, σαν σπάγκο, το ίδιο το στέλεχος του σιταριού, πολλά δε μαζί χερόβολα δημιουργούσαν το δεμάτι. Τα δεμάτια φορτώνονταν στα άλογα και τα μετέφεραν σε αθυμωνιές, μεγάλος ταξινομημένος σωρός δεματιών, κοντά στα αλώνια, παλιότερα, ή κοντά σε πλατιούς χώρους, κατά τα νεότερα χρόνια,

όπου είχε πρόσβαση η αλωνιστική μηχανή, η ονομαζόμενη πατόζα.

Το αλώνισμα στα αλώνια ήταν πανηγύρι για την κάθε οικογένεια, αφού μετείχαν όλα τα μέλη και ιδιαίτερα τα παιδιά, τα οποία απολάμβαναν την καβάλα πάνω στην σβάρνα. Αρκετές μέρες, νωρίτερα, είχε φροντίσει ο γεωργός να φτιάξει το δάπεδο του αλωνιού, το οποίο έστρωνε με παχύ στρώμα πηλού, που, με τον ήλιο του καλοκαιριού, σχεδόν, τσιμεντοποιούνταν, ώστε να γίνεται καλύτερα και το αλώνισμα, αλλά και το ανέμισμα, που θα ακολουθούσε. Η σβάρνα ήταν ένα τριγωνοειδές, περίπου, κατασκευάσμα, στο κάτω μέρος του οποίου ήταν ενσωματωμένα πολλά κοφτερά λεπίδια, προκειμένου να τεμαχίζουν το στέλεχος του σιταριού. Άπλωναν τα δεμάτια του σιταριού στο αλώνι, έζευαν δύο άλογα, με λαιμαριές στον λαιμό, στην σβάρνα, τα οποία οδηγούσε πάνω στην σβάρνα ο γεωργός, ο οποίος χρησίμευε και σαν βάρος, ώστε να μην είναι στον αέρα ή σβάρνα, τα άλογα κινούνταν κυκλικά μέσα στο αλώνι, με αποτέλεσμα να κομματιάζεται το στέλεχος του σιταριού, να ανοίγουν τα στάχυα και να βγαίνει το πολυπόθητο σιτάρι, η βασική τροφή του Λευκαδίτη αγρότη.

Αφού ολοκληρώνονταν το αλώνισμα, μάζευαν, αρχικά το άχυρο σε σωρό έξω από το αλώνι και σώρευαν σε μια γωνιά του αλωνιού το σιτάρι μαζί με

υπολείμματα άχυρου. Η συγκέντρωση του άχυρου γίνονταν με το δικριάνι, ένα ξύλινο αντικείμενο το οποίο κατέληγε διχαλωτά, ή τριχαλωτά, το δε άχυρο μετέφεραν οι γυναίκες, στο κεφάλι τους, μέσα σε σεντόνια δεμένα χιαστί και το έριχναν στον μπλοκό του σπιτιού. Το απόγευμα, όταν άρχιζε να φυσάει ο θαυμάσιος Μαΐστρος, τότε άρχιζε το λίχνισμα, το ανέμισμα, κατά το οποίο, ο γεωργός, με ένα πλατύ ξύλινο φτυάρι, το καρπολόϊ, πετούσε ψηλά το σιτάρι, το οποίο, σαν βαρύτερο, έπεφτε κάτω, τα δε υπολείμματα του άχυρου τα μετέφερε ο αέρας πιο μακριά. Εν συνεχεία και προκειμένου να φύγουν και τα τελευταία υπολείμματα άχυρου από το σιτάρι, προχωρούσαν στο κοσκίνισμά του με το δρυμόνι, ένα μεγάλο κόσκινο, με ξύλινο περίβλημα, τον κόθρο.

Το αλώνισμα ήταν σκέτο πανηγύρι για τις οικογένειες των χωριών, αφού μετείχε ολόκληρο το σπίτι, ενώ οι άνδρες, παρά το γεγονός ότι, τα αλώνια, ήταν κοντά στα σπίτια του χωριού, κοιμόνταν στρωματσάδα στα αλώνια, σε μια ένδειξη απέραντης χαράς, για το νεοδημιουργούμενο στάρι, που σε λίγο θα γίνονταν το ψωμί της οικογένειας, αφού επιθυμούσαν αυτό το δέσιμο με τους κόπους μιας χρονιάς, αλλά και για να ξεκινήσουν θαμπά το πρωϊ να στρώνουν τα δεμάτια στο αλώνι, πριν ρίξει ο ήλιος, αφού τα άγανα του σταριού, σμιγμένα με το τίμιο ιδρώτα των χωρικών, ήταν ανυπόφορα!

Σε κάθε χωριό του νησιού είχαν πολλά αλώνια, ενδεικτικό του γεγονότος ότι υπήρχαν μεγάλες ποσότητες γεννημάτων, έτσι αποκαλούσαν τα δημητριακά, για αλώνισμα. Ενδεικτικά, ενθυμούμαι, πως, στο χωριό μου, το Πινακοχώρι, υπήρχαν, περιμετρικά του χωριού, δεκατρία αλώνια, μερικά των οποίων σώζονται και σήμερα, ενώ, κάποια άλλα, που η έλευση της αλωνιστικής μηχανής τα απενεργοποίησε, τα χρησιμοποιούσαμε, εμείς τα παιδιά, για αυτοσχέδιο γήπεδο βόλεϊ, τοποθετώντας, για φιλέ, ένα τεντωμένο σχοινί, στερεωμένο σε δύο κάθετα καλάμια.

Στους Σφακιώτες, στην Καρυά και στους Πηγαδισάνους, ποτέ δεν αλώνιζαν στις 15 Ιουλίου, την ημέρα που γιορτάζει ο Άγιος Κήρυκος, ο τριετής νεώτερος μάρτυς της εκκλησίας και η επίσης μαρτυρήσασα μητέρα του Ιουλίττη. <<Αυτή την ημέρα πρέπει να την φυλάμε, είναι βαριά γιορτή>>, δηλαδή να μην εργαζόμαστε και να την σεβόμαστε, έλεγαν οι χωρικοί μας, διότι, σύμφωνα με την παράδοση, την ημέρα αυτή βούλιαξε το αλώνι στην περιοχή της Ακόνης και κατάπιε τα άλογα και τους γεωργούς, που αλώνιζαν. Το <<Β(ου)λιασμένο Αλώνι>>, υπάρχει και σήμερα, δίπλα στην πηγή της Ακόνης, περιοχή μεταξύ Σφακιωτών και Νικιάνας, στην οποία έχουν κτήματα οι Σφακισάνοι, οι Καρσάνοι και ο Πιατσανίτες. Υπάρχει ένα βίδισμα της γής σε σχήμα αλωνιού, το οποίο ευλαβούνται

όλοι οι γεωργοί, αλλά και οι περαστικοί, που πηγαίνουν για το μοναστήρι των Αγίων Πατέρων, από τον δρόμο της Ακόνης, που έχουν να λένε: <<Εδώ είναι το Β(ου)λιασμένο Αλώνι>>.

Το σιτάρι της νέας σοδειάς πήγαινε στον ανεμόμυλο ή στον νερόμυλο της περιοχής, για να γίνει αλεύρι, με το οποίο οι νοικοκυρές δημιουργούσαν το ψωμί, το νέο ψωμί, που με ιδιαίτερη λαχτάρα καρτερούσαν όλα τα μέλη της οικογένειας, η διαδικασία του οποίου άρχιζε με το κοσκίνισμα, με την σίτα, του αλευριού μέσα στο ξύλινο σκαφίδι. Με το κοσκίνισμα ξεχώριζε το αλεύρι από τα αποσίτια, ή τα αποσινάδια, τα πίτουρα, τα οποία χρησιμοποιούσαν για ζωτροφή. Ακολούθως άρχιζε η διαδικασία του ζυμώματος. Αρχικά, τοποθετούσαν το προζύμι στο κέντρο του σκαφιδιού και γύρω από το προζύμι έριχναν σταδιακά αλεύρι, μαζί με ζεστό νερό, μίγμα το οποίο ζύμωνε με τα χέρια της η νοικοκυρά, προσθέτοντας συνεχώς αλεύρι, μέχρι να δημιουργηθεί η ποσότητα του ζυμαριού, που επιθυμούσε. Το προζύμι, το οποίο είχε την θέση την σημερινής μαγιάς, ήταν μια μικρή ποσότητα ζυμαριού, την οποία κρατούσε η κάθε νοικοκυρά και φύλαγε μέσα σε ειδικό δοχείο, τον προζυμολόγο, με αλάτι και λάδι στην επιφάνεια, ώστε να διατηρείται απ' την σήψη, προκειμένου να το χρησιμοποιήσει στο επόμενο ζύωμα, ενώ, αρκετές φορές, υπήρχε μόνο ένα προζύμι, σε κάθε

γειτονιά, το οποίο δανείζονταν μεταξύ τους οι νοικοκυρές και αναπλήρωναν, ώστε να είναι πάντα διαθέσιμο. <<Έλα δω άγγονα, μου έλεγε η βαβά μου η Βασίλω. Τράβα απκάτου στην Πλατ(υ)στομίτισσα, ήταν η θειά Μαριώ με καταγωγή από τα Πλατύστομα, που είχε παντρευτεί στο χωριό μας, να σ'δώκει το προζύμι>>. Εξυπακούεται, βέβαια, πως της επέστρεφα νέο προζύμι.

Αφού ολοκληρώνονταν το ζύμμα, η νοικοκυρά το σταύρωνε τρεις φορές και το σκέπαζε με βαριά ρούχα, προκειμένου να ολοκληρωθεί η χημική μεταλλαγή, που συμβαίνει στο ζυμάρι, ώστε να είναι έτοιμο να μπει στον φούρνο, με την μορφή του καρβελιού. Μάλιστα παρακολουθούσαν την πορεία του ζυμαριού, ώστε, όταν φούσκωνε, να προχωρήσουν, την κατάλληλη στιγμή, στο πλάσιμο των καρβελιών, χωρίς να αποχερίσει, όπως έλεγαν, δηλαδή, να μείνει αφούσκωτο το ζυμάρι, άρα να μη βγει ψημένο σωστά και αφράτο το ψωμί, από τον φούρνο, αλλά καθισμένο και επίπεδο σαν πλάκα. Έντρομες οι νοικοκυρές, σε αυτές τις περιπτώσεις αποχερίσματος, τις άκουγες να λένε: <<Γούϊ, η μαύρη, τι έπαθα, μ' αποχέρσε το ψωμί και τώρα θα μ' βγούν πλακτσά τα καρβέλια>>. Προκειμένου, οι νοικοκυρές να διαπιστώσουν, αν είχε ολοκληρωθεί η ζύμωση, τότε πίεζαν με την παλάμη τους το ζυμάρι, αν το βαθούλωμα, που σχηματιζονταν,

επανέρχονταν, τότε η ζύμωση είχε ολοκληρωθεί επιτυχώς.

Έπλαθαν το ζυμάρι, δημιουργούσαν το στρογγυλό καρβέλι, το οποίο τοποθετούσαν μέσα στην πινακωτή, ένα ξύλινο παραλληλόγραμμο κατασκεύασμα με κουτιά, που ήταν χωρισμένη σε τετράγωνα, μέσα στα οποία άπλωναν, από κάτω, ένα μεσάλι, έβαζαν μέσα το πλασμένο καρβέλι, σήκωναν το μεσάλι, όταν πήγαιναν στον φούρνο, έπαιρναν το καρβέλι και το τοποθετούσαν μέσα στον φούρνο για ψήσιμο. Η τοποθέτηση του ζυμωμένου καρβελιού στον φούρνο, γίνονταν με ένα μακρύ ξύλινο φτυάρι. Το Λευκαδίτικο καρβέλι, το οποίο έθρεψε γενιές και γενιές, στο διάβα των αιώνων, ήταν στρογγυλό, στην μορφή, και αποτελούνταν, από την εσωτερική ψίχα και την εξωτερική φλούδα. Όπως έχει προαναφερθεί, κάθε οικογένεια έψενε, περίπου, δέκα καρβέλια, το ψωμί της εβδομάδος, τα οποία τοποθετούσε στην μαλάθα, ένα μεγάλο κοφίνι, με ειδική κατασκευή, όχι εντελώς ανοιχτή στο πάνω μέρος, αλλά κατέληγε, ομαλά σε ένα στόμιο, τέτοιων διαστάσεων, που να επιτρέπουν την διακίνηση του καρβελιού. Τοποθετούσαν την μαλάθα, όχι κατάχαμα, αλλά πάνω σε υπερυψωμένο τάκο, ώστε να μην την πιάνει η πορδάλα.

Το καρβέλι, πέραν των καθημερινών αναγκών, αποτελούσε την βάση της δημιουργίας της προμάδας, ψωμί πυρωμένο στην φωτιά, κατά τις

κρύες μέρες του χειμώνα, την οποία προμάδα, συχνά έβρεχαν με κρασί και λάδι και δημιουργούσαν την θαυμάσια ζούπα. Επίσης, το καλοκαίρι, οι αγκαθοί και τα μπκούνια, δηλαδή τα ξερά κομμάτια και οι γωνίες του καρβελιού, δημιουργούσαν την περίφημη ριγανάδα, την οποία συνόδευε απαραίτητα η αρμυροσαρδέλα, που αλάτιζε, σε μεταλλικούς τενεκέδες, ο ίδιος ο χωρικός, περί τον Σεπτέμβρη μήνα, όταν υπήρχε η χοντρή σαρδέλα στο εμπόριο, η λεγόμενη πελεκούδα, αφού, αυτή η αρμυροσαρδέλα, ήταν και το προσφάγι του στο γεύμα του στα κτήματα, όπου συνόδευε το γλίσχρο φαγητό του.

Συγκεκριμένα, χρησιμοποιούσε τους γνωστούς μεταλλικούς τενεκέδες του εμπορίου, τους οποίους αποκαλούσαν λάτα, ενώ έλεγαν, χαρακτηριστικά: <<έκαμα δύο λάτες σαρδέλα>>. Αγόραζαν την χοντρή σαρδέλα από τους πλανόδιους εμπόρους, η οποία δεν έπρεπε να είναι τσαλαπουριασμένη και την τοποθετούσαν μέσα σε ένα μεγάλο κοφίνι και την αλάτιζαν, με χοντρό αλάτι, την άφηναν για δύο ημέρες, ώστε να στραγγίσουν τα υγρά και ακολούθως την τοποθετούσαν στην λάτα. Ο γέρος του σπιτιού, με την εμπειρία του, τοποθετούσε μία στρώση σαρδέλα και έριχνε πάνω πολύ αλάτι, ακολούθως τοποθετούσε νέα στρώση σε αντίθετη φορά με την προηγούμενη και ξανά αλάτιζε, μέχρι να γεμίσει η λάτα. Εν συνεχεία, τοποθετούσαν την

λάτα στο κατώγι και έπειτα από τρείς μήνες, περίπου, οι αρμυροσαρδέλες, ήταν έτοιμες για φαγητό. Το εμπόριο της σαρδέλας και γενικά των ψαρικών γίνονταν από πλανόδιους, οι οποίοι φόρτωναν δύο κασέλες ψάρια, στο άλογό τους και από τα παράλια χωριά, κυρίως την Κατούνα, όπου είχαν τα ψαροκάϊκα, ανέβαιναν στα χωριά της ενδοχώρας και πουλούσαν τα ψάρια. Μερικές, δε, φορές κατέβαιναν στην Λυγιά, μέσω Κατούνας, άνδρες, ή γυναίκες και φορτώνονταν στο κεφάλι τους μια κόφα σαρδέλες, προκειμένου, να την μεταφέρουν στα χωριά και να την αλατίσουν.⁵

⁵ Φωτογραφίες Παραρτήματος 5 ,7 ,20, 22, 36, 37, 46, 47, 48, 54, 57 και 58.

ΤΟ ΑΧΟΥΡΙ, Ο ΜΠΛΟΚΟΣ, Ο ΚΑΤΟΙΚΑΣ ΚΑΙ ΤΟ <<ΚΑΘΙΣΜΑ>> ΤΗΣ ΚΛΩΣΣΟΥΡΑΣ.

Το αχούρι χρησίμευε για την στέγαση των ζώων. Βρίσκονταν πάντα κοντά στο σπίτι, στον περίβολο της αυλής, όταν δεν στέγαζαν τα ζώα στο κατώγι. Ήταν κοντά στο σπίτι και για λόγους λειτουργικούς, αλλά και για λόγους ασφαλείας, από ζωοκλοπές. Η κατασκευή του ήταν πρόχειρη, με υλικά ευτελούς αξίας και χωρίς καμιά ιδιαίτερη αρχιτεκτονική, αρκεί να διασφάλιζε μόνο την διαβίωση των ζώων. Στο δάπεδο στρώνονταν πάντα άχυρα, προκειμένου να εξουδετερώνεται η υγρασία του εδάφους, το πυκνό στρώμα, δε, των άχυρων, αναμεμιγμένο με τα περιττώματα των ζώων, έδιναν στον Λευκαδίτη ξωμάχο την κοπριά, ένα φυσικό λίπασμα, το οποίο χρησιμοποιούσε σε όλες του τις γεωργικές εργασίες, στα αμπέλια, στις ελιές, στο φύτεμα της πατάτας, η οποία κοπριά, όπως έλεγαν, έπρεπε να είναι χωνεμένη, δηλαδή να έχει μπει το άχυρο στο στάδιο της σήψης, προκειμένου να γίνει ευκολότερη η διάλυσή της στις συνθήκες της ατμόσφαιρας και να ευεργετηθούν πιο γρήγορα τα φυτά από τις ευεργετικές και αυξητικές της ιδιότητες. Δεσπόζουσα θέση, στο εσωτερικό του αχουριού, κατείχε ο μπλοκός, ο χώρος που ανήκε στο άλογο του σπιτιού. Κατά τους περασμένους αιώνες, όταν οι Λευκαδίτες ξωμάχοι χρησιμοποιούσαν και βοοειδή,

κυρίως στο όργωμα, όπως αναφέρει, δε, ο ιστορικός Πάνος Ροντογιάννης, ήταν ονομαστά πανελληνίως τα κοιλάτα και τραχηλάτα βόδια της Αγίας Μαύρας, τότε, δημιουργούσαν αχούρια και στο ξεμόνιο, για τα βοοειδή, προκειμένου να τα σταβλίζουν εκεί, αφού προχωρούν πάρα πολύ αργά και οκνηρά και δεν μπορούσαν να τα πηγαينوφέρουν στα κτήματα, τα οποία ήταν μακριά από τα χωριά.

Ο μπλοκός ήταν ο αποθηκευτικός χώρος, στον οποίο τοποθετούσαν το άχυρο, που προέκυπτε από το αλώνισμα των δημητριακών και το οποίο κουβαλούσαν οι γυναίκες στο κεφάλι τους, μέσα σε μεγάλα σεντόνια δεμένα χιαστί, το σώρευαν μέσα στον μπλοκό, για να χρησιμεύσει για τροφή του αλόγου τον χειμώνα, αλλά και σαν... στρωσίδι στο δάπεδο του αχουριού. Επίσης, τοποθετούσαν και τα τέκια του σανού στον μπλοκό. Τέκι ονόμαζαν έναν συμπαγή όγκο αποξηραμένου χόρτου, του σανού, σε σχήμα παραλληλόγραμμο, το οποίο δημιουργούνταν ως έξης: Τον Μάη μήνα, έκοβαν τα μεγάλα χορτάρια των χωραφιών, ή το σπαρμένο αγριοκόκι, ο σημερινός βίκος του εμπορίου. Το κόψιμο γίνονταν με την κοσά, λέξη που προέρχεται από το ρήμα κοσεύω, τρέχω, ένα κοφτερό εργαλείο, περίπου, σαν γιαταγάνι, το οποίο στερεώνονταν στην άκρη μακριού και λεπτού ξύλου, που χρησίμευε σαν λαβή χειρισμού. Άπλωναν το κομμένο χορτάρι στον ήλιο, για να ξεραθεί καλά και

ακολουθως το μάζευαν σε σωρούς και άρχιζαν το τέκιασμα. Η λέξη προέρχεται απ'την τούρκικη τέγκ, που σημαίνει συμπιέζω. Χρησιμοποιούσαν το τέκι, γι' αυτό ονομάσθηκε τέκιασμα, ένα ξύλινο παραλληλόγραμμο κουτί με ανοιχτή την βάση και το πάνω μέρος, στο οποίο έστρωναν, στο σχήμα του τεκιού, σύρμα σε δύο σειρές, έριχναν μέσα το ξερό χόρτο, το οποίο πατούσαν, ώστε να αποκτήσει συμπαγή μορφή, όταν, δε, γέμιζε με πεπιεσμένο χόρτο μέχρι πάνω, τότε το έδεναν με τα σύρματα, το έσπρωχναν απ' την αντίθετη πλευρά και έβγαιναν τα τέκια του σανού, τα οποία, ανά δύο φορτωμένα στα άλογα, τα μετέφεραν και τα τοποθετούσαν στο αχούρι, προκειμένου να χρησιμεύσουν για τροφή των ζώων τον χειμώνα.

Στον κάτοικα στεγάζονταν οι κότες του σπιτιού, οι οποίες, επίσης, μπορούσαν να στεγασθούν και στην κόρνα, όπως έλεγαν, από το ρήμα κOURNιάζω, μια τριγωνική ξύλινη κατασκευή, που ήταν τοποθετημένη πάνω σε δένδρο στην αυλή του σπιτιού, όπου ανέβαιναν, οι κότες, με λεπτή ξύλινη σκάλα, η οποία αφαιρούνταν, από την νοικοκυρά, το βράδυ, όταν κούρνιαζαν όλες, για λόγους ασφαλείας και τοποθετούνταν, εκ νέου, το πρωί, για να κατέβουν. Ο κάτοικας ήταν, κυρίως σταθερή πέτρινη κατασκευή, επιφανείας τεσσάρων, περίπου, τετραγωνικών και ήταν ιδιαίτερα κατασκευασμένος με πέτρα, σχεδόν εξ ολοκλήρου, και ασφαλισμένος,

προκειμένου να αποτρέπεται η επίσκεψη εχθρικών ζώων. Είχε περίπου ύψος δύο μέτρα και το εσωτερικό του ήταν χωρισμένο σε πάνω και κάτω διάζωμα. Ο διαχωρισμός γίνονταν με λεπτές ξύλινες ράβδους, αραιά τοποθετημένες, ώστε και τα πτηνά να γατζώνονταν πάνω, την νύχτα, αλλά και τα περιττώματά τους να πέφτουν στο έδαφος, στο κάτω διάζωμα, το οποίο καθαρίζονταν τακτικότερα, και για λόγους υγιεινής των πουλερικών, αλλά και για να χρησιμοποιούνται για την λίπανση των χωραφιών και των φυτών. Και τα δύο διαζώματα είχαν πόρτα εισόδου, η οποία πόρτα, τα βράδια, φράζονταν με την τοποθέτηση μεγάλης πέτρας, που δεν άφηνε κενά για άφιλους επισκέπτες.

Μία από τις πρώτες ασχολίες της Λευκαδίτισσας νοικοκυράς, το πρωινό, ήταν να ανοίξει τον κάτοικα και να ταΐσει τις κότες, να βάλει νερό στον κορίτο, για να πίνουν οι κότες, για να μη <<καρτανιάσουν για νερό>>, όπως έλεγαν, ενώ είχε πάντα το νου της τότε θα γεννήσουν τα αυγά, πράγμα που καταλάβαινε, όταν άρχιζαν το καρκαλόγισμα, ένα παρατεταμένο χαρούμενο <<κο-κο-κο>>, που σαμπάτιζε την αυλή του σπιτιού. Γεννούσαν στην φωλιά, μια πρόχειρη μικρή κατασκευή με άχυρα, είτε στο κατώγι του σπιτιού, είτε στο αχούρι. Μάλιστα, μέσα στην φωλιά, και προκειμένου να.. δελεάσουν τις κότες για να καθίσουν και να γεννήσουν, τοποθετούσαν το φώλι, ένα άλλο αυγό,

ή τον τσίλκαρο, μια ολοστρόγγυλη πέτρα σε σχήμα αυγού! Ακόμη, πρόσεχαν, πάρα πολύ, το θέμα της κόρ(υ)ζας, στις κότες, αφού, με την κόρζα, αποκτούσαν ένα βραχνό καρκαλόγισμα και στριφογκόζονταν, εξ αιτίας πάθησης στην στοματική τους κοιλότητα, πάθηση την οποία θεράπευαν, οι ίδιες οι νοικοκυρές, αφαιρώντας, από το στόμα, του πτηνού, μια κρεατώδη μεμβράνη. Για να προστατεύουν τις κότες απ' το λιμοψείρι έβαζαν στο κορύτο με το νερό κλαδιά μελιού, ένα δέντρο σαν την φτελιά, το νερό έπερνε ένα μπλέ χρώμα, προφανώς απ'τη δραστική ουσία του δέντρου.

Με ιδιαίτερη, επίσης, χαρά, η Λευκαδίτισσα νοικοκυρά, <<Κάθιζε την κλωσσούρα>>, δηλαδή τοποθετούσε την κότα, που άρχιζε να εκδηλώνει την βιολογική της λειτουργία για αναπαραγωγή, με φούσκωμα του πτερώματος πέριξ του λαιμού της και με ένα χαρακτηριστικό καρκαλόγισμα. Τότε, λοιπόν, την κάθιζε να κλωσήσει τα αυγά, ως εξής: Τοποθετούσε μέσα σε ένα μικρό κοφίνι ένα παχύ στρώμα άχυρου, έβαζε τον αριθμό των αυγών που επιθυμούσε, ο οποίος έπρεπε πάντα να είναι μονός αριθμός, ώστε, μαζί με την κλωσσούρα να καταλήγει σε ζυγό, θεωρώντας το ζευγάρωμα πάντα σαν τελικό σκοπό και επιδίωξη της φύσης, έπιανε την κότα, που κλωσούσε, και την τοποθετούσε πάνω στα αυγά, γι' αυτό το αποκαλούσαν <<κάθισμα>>, η οποία κότα αμέσως αποδέχονταν

τον ρόλο της και άρχιζε την επώαση, που διαρκούσε είκοσι δύο ακριβώς μέρες, ενώ σηκώνονταν μόνο μια φορά την ημέρα, για να φάει και, εν συνεχεία, έτρεχε να ξανακαθίσει στα αυγά της. Μάλιστα, όταν <<κάθιζαν την κλωσσούρα>>, με μεγάλη χαρά, της έλεγαν και το σχετικό τραγούδι: <<Σήμερα είκοσι δύο ... γάμο καρτερώ, με την λέξη γάμο εννοούσαν τα νέα πουλάκια, δώδεκα πλακίδες και έναν κοκοτό>>, ο αριθμός, βέβαια του τραγουδιού, εξυπακούεται, πως ήταν ανάλογος του αριθμού των αυγών, που τοποθετούνταν για επώαση. Ήθελαν πάντα περισσότερες κόττες, για παραγωγή αυγών, τόσο χρήσιμα για το φαγητό της οικογένειας, και ελάχιστους κοκοτούς, ει δυνατόν μόνο έναν, γι' αυτό και το σχετικό τραγούδι-ευχή. Ακριβώς την εικοστή δεύτερη μέρα, η κλωσσούρα, άρχιζε με το ράμφος της και έσπαγε ένα-ένα τα αυγά, μέσα απ'τα οποία ξεπηδούσε η ζωή, με τα νέα πουλάκια να ανασγουρλεύονται, ενώ, όσα αυγά δεν έβγαζαν πουλί, τα ονόμαζαν κλουβίτες. Σε περίπτωση που κλωσσούσαν μαζί πολλές κόττες, τότε, προκειμένου να ξεκλωσθήσουν, αφού τις ήθελαν να γεννούν, τότε, τις πετούσαν, δυό-τρεις φορές ψηλά στον αέρα, οπότε, προφανώς, από το προκαλούμενο σόκ, ξεχνούσαν την πρόθεση μητρότητας.

ΤΑ ΠΗΓΑΔΙΑ, ΟΙ ΣΤΕΡΝΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΛΟΨΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΚΟΨΑ ΟΣΠΡΙΑ.

Ανάσα ζωής για τον χωρικό της Λευκάδος, ήταν η στέρνα στην αυλή του σπιτιού και το πηγάδι, είτε αυτό ήταν ιδιόκτητο στην αυλή , είτε σε κοινόχρηστο χώρο, είτε στα κτήματα έξω από το χωριό, <<για να πιούμε μια καταψά νερό και καρανιάσαμε>>, όπως έλεγαν, με λαχτάρα, χαρακτηριστικά. Αναφερόμαστε σε εποχές, που το νερό ήταν δυσεύρετο, και το σπαρτανιάριζαν με κάθε τρόπο, αφού οι πηγές ήταν ελάχιστες και, κατά κανόνα, στέρευαν το καλοκαίρι, ενώ ήταν πάμπολλες οι περιπτώσεις, όπου κουβαλούσαν, οι χωρικοί, το νερό από τεράστιες αποστάσεις, με οτιδήποτε πρόσφορο μέσο, προκειμένου να ξεδιψάσουν, αλλά και να κάνουν την λάτρα των ρούχων και του σπιτιού.

Η στέρνα ήταν στεγανός αποθηκευτικός χώρος του νερού και τροφοδοτούνταν από τα νερά των κεραμιδιών του σπιτιού, με ειδικές τσίγκινες κানাλες, οι οποίες έκαναν την υδρομάστευση, στις μεγάλες τρωγάδες, από τα κεραμίδια και οδηγούσαν το νερό, με σωλήνα, στην στέρνα, στο άκρο του οποίου ήταν σίτα, προκειμένου, να μη περνούν στην στέρνα τα σκούπρα και τα τσάχαλα. Μάλιστα το νερό της στέρνας ήταν ιδιαίτερα χρήσιμο και ιδανικό στο μαγείρεμα των οσπρίων, αφού είχε μια

μορφή απόσταξης, όπως ήταν, κατ' ευθείαν από την ατμόσφαιρα. Με αυτό το νερό της στέρνας μαγειρεύονταν εύκολα τα όσπρια, ακόμη και αν ήταν κάκοψα, όπως έλεγαν τα όσπρια που δεν έλιωναν, κατά τα βράσιμο, σε αντιδιαστολή με τα κάλοψα, τα οποία έλιωναν. Και οι δύο λέξεις έχουν σαν δεύτερο συνθετικό την λέξη όψη, η οποία, εδώ, δεν σημαίνει κυριολεκτικά την μορφή, αλλά μεταφορικά το βραστερό ή μη των οσπρίων. Οι Λευκαδίτες χωρικοί, γνώριζαν ποιά χωράφι δίνει κάλοψα όσπρια και ποιά κάκοψα, ιδιότητα, που οφείλεται στην σύνθεση και τα συστατικά στοιχεία του χώματος. Ακόμη, το νερό της στέρνας, είχε ξεχωριστές καθαρικές ιδιότητες στην μπουγάδα των ρούχων, προφανώς, γιατί ήταν κατ' ευθείαν από την βροχή και δεν έρχονταν σε επαφή με την γη και το χώμα. Κατά τακτά διαστήματα καθάριζαν την στέρνα και ριπίζανε τα κατάλοιπα του νερού, ενίοτε την λάσπη, που έπεφτε από τα κεραμίδια. Επί πλέον, διατηρούσαν το νερό σε καλή κατάσταση, διαλύοντας μέσα σε αυτό λίγο ασβέστη, ο οποίος είχε απολυμαντικές ιδιότητες. Στέρνες υπήρχαν και για δημόσια χρήση, οι λεγόμενες κοινοτικές στέρνες, τις οποίες κατασκεύαζαν με την προσωπική εργασία, αφού ήταν υποχρεωμένοι οι κάτοικοι των χωριών, να διαθέτουν κάποιο αριθμό μεροκάματων, για δημόσια τέτοια έργα. Αποτέλεσμα μιας τέτοιας συλλογικής δουλειάς ήταν και οι κοινοτικές στέρνες, για τις οποίες είχαν να μολογούν στα χωριά, ότι, την

έφτιαξε ο τάδε πρόεδρος της κοινότητας. Η άντληση του νερού, τα νεώτερα χρόνια, γίνονταν με την τρόμπα, μια ειδική αντλία, στο κατάστρωμα της δεξαμενής, η οποία έφερνε το νερό στην επιφάνεια, προκειμένου να ποτίσουν τα ζώα, ή να κουβαλήσουν το νερό, με τα μπετόνια, ή την τσέτζερη στο σπίτι.

Συγκινητικό και μακάβριο θέαμα συνάμα, ήταν, όταν πολλές γυναίκες στην αράδα, με την τσέτζερη στο κεφάλι, σαν αρχαίες Χοηφόροι, κουβαλούσαν νερό στο νεκροταφείο, προκειμένου, το καλοκαίρι, να ρίξουν σε φρεσκοανοιγμένα μνημεία, για να μην μυρίσει ο νεκρός, μια εργασία, που ενίοτε, συνοδεύονταν με κλάματα και μοιρολόγια. Οι δημοτικές στέρνες ήταν μεγάλης χωρητικότητας, ενώ, την δεκαετία του 1970, όταν υπήρξε πολλή μεγάλη παραγωγή κρασιού, τότε το ΤΑΟΛ, αποθήκευσε το κρασί και σε κάποιες τέτοιες κοινοτικές δεξαμενές.

Στις περιπτώσεις που τα σπίτια δεν διέθεταν στέρνα, ή πηγάδι, τότε, η νοικοκυρά, τοποθετούσε, κάτω από την στέγη, στις ρονιές, δηλαδή στο στάξιμο των κεραμιδιών, διάφορα σκεύη, προκειμένου να πιάσουν το νερό της βροχής, για να το χρησιμοποιήσει στην μπουγάδα, προκειμένου να πλύνει την βαντάκα με τα ρούχα. Η κατασκευή της στέρνας, τα νεώτερα χρόνια, γίνονταν με τσιμέντο. Κατά τους προηγούμενες αιώνες, ήταν λιθόκτιστη,

με εσωτερική επικάλυψη, σοβάτισμα, από άμμο και ασβέστη.

Το πηγάδι μπορεί να ήταν βάθους πέντε-έξι μέτρων και τροφοδοτούνταν από υπόγεια νερά, τα οποία ήταν αστείρευτα. Το άνοιγμα ενός πηγαδιού δεν ήταν εύκολη υπόθεση, αφού απαιτούνταν μήνες ολόκληροι δουλειάς, προκειμένου να κατασκευασθεί. Αρχικά, έπρεπε να βρεθεί ο κατάλληλος χώρος, αφού δεν υπάρχει υπόγειο νερό σε όλα τα σημεία του εδάφους. Όταν ρεβαρδάριζαν, κατά πόσον υπάρχουν υπόγεια νερά, για το άνοιγμα πηγαδιού, τότε, ο εντοπισμός του νερού γίνονταν από εμπειρικούς γνώστες του είδους, οι οποίοι χρησιμοποιούσαν μια βέργα στο χέρι, προφανώς, εφαρμόζαν το νόμο της βαρύτητας, αφού με άλλο βάρος έλκει την βέργα το συμπαγές υπέδαφος και με άλλο το κούφιο υπέδαφος, όπου υπολόγιζαν, σε αυτή την περίπτωση, την ύπαρξη νερού. Εσωτερικά, το πηγάδι, και προκειμένου τα τοιχώματά του να είναι σταθερά και να μην πέφτουν χώματα στον πυθμένα, το λίθιαζαν, δηλαδή τοποθετούσαν πέτρες από τον πυθμένα μέχρι την κορυφή, πέτρες χωρίς λάσπη και συνδετικό υλικό, προκειμένου να κυκλοφορούν ελεύθερα τα υπόγεια νερά. Κατά το λίθιασμα και σε τακτά διαστήματα, άφηναν μεγαλύτερες πέτρες να εξέχουν, ώστε να σχηματίζεται μια μορφή σκάλας, προκειμένου να κατεβαίνουν στο πηγάδι, για καθάρισμα από την

λάσπη, που με τα χρόνια, σωρεύονταν στον πυθμένα του πηγαδιού. Στην κορυφή του πηγαδιού και προκειμένου αυτή να μην είναι ισοϋψής με την επιφάνεια του εδάφους, για λόγους ασφαλείας, αλλά και υγιεινής του νερού του πηγαδιού, δημιουργούσαν το σοφά, μια πέτρινη κατασκευή, ύψους, περίπου ενός μέτρου, στην κορυφή της οποίας τοποθετούσαν κυκλικά πελεκημένα πέτρα, με στόμιο στην μέση, ώστε να δίνει και μια μορφή αρχιτεκτονικής στο πηγάδι. Η άντληση του νερού από τις στέρνες και τα πηγάδια γίνονταν με τις λάτες του νερού, σίσκλα σε κάποια χωριά, τις οποίες γέμιζαν και τραβούσαν με μακρύ σχοινί στην επιφάνεια.

Κατά την διάρκεια του καλοκαιριού, τα πηγάδια της αυλής και οι στέρνες χρησίμευαν, σαν ψυγείο, για την διατήρηση των τροφίμων και των χειμωνικών, δηλαδή καρπουζιών και πεπονιών, αφού έτσι ονόμαζαν αυτά τα δύο φρούτα. Τοποθετούσαν, τα ανωτέρω, μέσα σε καλάθι, το οποίο κρέμαγαν στην στέρνα, ή στο πηγάδι, χωρίς να ακουμπά στην επιφάνεια του νερού, διότι μέσα, σ' αυτόν τον χώρο, υπήρχε ιδιαίτερη δροσιά και το νερό ήταν παταγούδι, στοιχεία συντηρητικά για τα τρόφιμα, αφού, αναφερόμαστε σε αιώνες, που δεν υπήρχαν τα ηλεκτρικά ψυγεία και η διατήρηση του λιγοστού φαγητού, ήταν το ζητούμενο, για τον Λευκαδίτη ξωμάχο. Ακόμη και στις μέρες μας

διηγούνται οι πρεσβύτεροι, πως, κατά την περίοδο της Γερμανικής Κατοχής, τα λεγόμενα ξεροπήγαδα, δηλαδή τα πηγάδια που το καλοκαίρι στέρευαν, τα χρησιμοποιούσαν για κρυψώνες. Έκρυβαν στο εσωτερικό τους το σάρι και το αλεύρι, αλλά και τα χοντροσκούτια τους, προκειμένου να τα γλιτώσουν απ'το πλιάτσικο των κατακτητών. Κατά την εορτή των Φώτων, όταν αγιάζονται τα νερά, τότε, οι χωρικοί, με ιδιαίτερη φροντίδα, έπαιρναν τον αγιασμό και ράντιζαν τα πηγάδια και τις στέρνες, ψάλλοντας το <<Εν Ιορδάνη>>, αφού ήθελαν να αγιάσουν το ευλογημένο νερό, που τόσο δυσεύρετο ήταν εκείνα τα χρόνια.

Τα πηγάδια και οι στέρνες, πέραν της μεγάλης χρησιμότητάς τους, στην καθημερινή ζωή του Λευκαδίτη ξωμάχου, ήταν, ακόμη χώρος συνάθροισης, ήταν σημείο αναφοράς, χαρά και πανηγύρι, για κάποια χωριά, όπως το πηγάδι του Φρυά, στους Σφακιώτες, το οποίο είχε μετατρέψει αυτή την συνοικία των Ασπρογερακάτων, σε κέντρο των επτά χωριών, όπου βασίλευε το νυφοπάζαρο, αφού, οι λυγερόκορμες Σφακισάνες, με την βαρέλα στο κεφάλι, κέντριζαν το ενδιαφέρον των υποψήφιων γαμπρών, με αποτέλεσμα εκατοντάδες ειδύλλια και συνοικέσια να στηθούν, κάτω από τα υπεραιωνόβια πλατάνια του Φρυά. Μολογούν, μάλιστα, οι παλαιότεροι, ότι, ακόμη και από την Αυστράλια επέστρεφαν, προκειμένου να

αγναντέψουν στον Φρυά την μελλοντική τους γυναίκα, την οποία θα έπαιρναν, με πρόσκληση, όπως έλεγαν, μαζί τους στην μακρινή ήπειρο. Αυτή η σπουδαιότητα του Φρυά τον μετέτρεψε σε θρύλο, για την τοπική κοινωνία, γι αυτό και έχει τραγουδηθεί όσο λίγα πηγάδια στην χώρα.

Σε κάποιες περιπτώσεις, το νερό των πηγαδιών, ήταν ιδιαίτερα ζεστό, προφανώς, από φλέβα υπογείων υδάτων, τα οποία είχαν θερμαντικές ικανότητες, λόγω σύνθεσης του υπεδάφους. Τέτοια περίπτωση είναι το περίφημο <<Χλ(ι)ό Π(η)γάδι>>, στην περιοχή της Κατούνας, πέριξ του λαγκαδιού της Βράχας.⁶

⁶Φωτογραφία Παραρτήματος 12

ΤΑ ΚΡΕΒΑΤΙΑ, ΤΑ ΚΑΒΑΛΕΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΓΕΡΙΤΣΑ ΜΕ ΤΗΝ ΒΡΩΜΙΣΤΡΑ.

Μετά το κτίσιμο του σπιτιού, από τα πρώτα μελήματα των χωρικών, ήταν τα κρεβάτια. Λιτά και απέριττα, είχαν σαν υλικό κατασκευής το ξύλο. Δημιουργούσαν πρώτα τα δύο καβαλέτα, το κάθε καβαλέτο αποτελούνταν από δύο ξύλινα τρίγωνα, ύψους ενός μέτρου, άρα αυτό ήταν το ύψος του κρεβατιού, συνδεδεμένα-καρφωμένα με ένα επίμηκες χοντρό ξύλο, περίπου δύο μέτρων, ή στο επιθυμητό πλάτος του κρεβατιού, να ενώνει τα δύο τρίγωνα στην κορυφή. Τοποθετούνταν, κατόπιν, τα δύο καβαλέτα σε απόσταση, στο επιθυμητό μήκος του κρεβατιού, και πάνω στα δύο αντικρινά καβαλέτα πατούσαν πλατιές σανίδες, οι τάβλες. Αυτός ήταν ο σκελετός του κρεβατιού. Πάνω, αντί για τα σημερινά στρώματα, χρησιμοποιούσαν τα παγερίτσα, τα οποία ήταν χοντρό ύφασμα, ενίοτε και από σακέρα, για να είναι ανθεκτικό, πλάτους και μήκους όσο οι ανωτέρω διαστάσεις του κρεβατιού, το εσωτερικό του οποίου παγερίτσου γέμιζαν με μαλλιά προβάτου, ή με το στέλεχος από ξερή βρώμη, την αποκαλούμενη βρωμίστρα, ή έβαζαν το περίβλημα, που καλύπτει τον καρπό του καλαμποκιού, που αποκαλούσαν ροκόφυλλο. Αυτά τα υλικά, σε μεγάλες ποσότητες και απλωμένα ομοιόμορφα, μέσα στο παγερίτσο, δημιουργούσαν τα στρώματα των Λευκαδίων χωρικών. Μάλιστα,

όταν ήταν αναγκασμένοι να μένουν στο ξεμόνιο, δηλαδή σε καλύβες στα κτήματα, τότε, στα πρόχειρα κρεβάτια, που έφτιαχναν, χρησιμοποιούσαν, μια ειδική κατασκευή, όπου, πάνω σε τέσσερις ξύλινες κολώνες, άπλωναν μικρά κυπαρίσσια, αντί για τις τάβλες και πάνω τοποθετούσαν, αρχικά, πολλά σπάρτα, ενώ, πάνω από τα σπάρτα, έβαζαν ένα παχύ στρώμα από φτέρες, ένα φυτό ιδιαίτερα μαλακό και ανακουφιστικό στον ύπνο.

Τα κρεβάτια του σπιτιού δεν ήταν ποτέ στο μέσον του δωματίου, όπως σήμερα, αλλά ακουμπούσαν στους δύο τεμνόμενους τοίχους, στην γωνία του δωματίου, στους οποίους δύο τοίχους, οι νοικοκυρές, κάρφωναν την πάντα, δηλαδή ένα πλεκτό ή κεντητό υφασμάτινο επίμηκες δημιούργημα, το οποίο, φιλοτεχνημένο με κεντίδια και αυτοσχέδιες παραστάσεις, έδινε και ομορφιά στο υπνοδωμάτιο, αλλά και προστάτευε από την υγρασία του τοίχου. Περιμετρικά του κρεβατιού και στις δύο πλευρές, αφού οι άλλες δύο αναφέραμε ότι ακουμπούσαν στους τοίχους, άπλωναν, οι νοικοκυρές, τον γύρο, ένα άσπρο κεντημένο στο κάτω μέρος ύφασμα, το οποίο κάλυπτε το υπάρχον κενό μεταξύ δαπέδου και παγερίτσου. Αυτόν το γύρο, ενθυμούμαι χαρακτηριστικά, οι μητέρες μας, την 25^η Μαρτίου, όταν παίζαμε στο Δημοτικό Σχολείο σκέτς ηρωικού περιεχομένου, τον έβγαζαν

από το κρεβάτι και μας τον μετέτρεπαν σε φουστάνελα, σουφρώνοντας με λάστιχο το πάνω μέρος! Για κλινοσκεπάσματα, οι χωρικοί, χρησιμοποιούσαν μια μεγάλη γκάμα χοντροσκουτιών, τα οποία έφτιαχναν στον αργαλειό του σπιτιού, με πρωτεύουσα θέση να κατέχει το σάγιασμα, ένα πολύ βαρύ κλινοσκέπασμα, το οποίο κατασκευάζονταν, εξ ολοκλήρου, από μαλλί γίδινο, γι' αυτό ήταν ιδιαίτερα άγριο στην αφή, αλλά και άριστο κλινοσκέπασμα για τον χειμώνα. Άλλα κλινοσκεπάσματα ήταν οι μαντανίες, τα απλάδια, οι κουρελούδες, τα βλαχοσκούτια, οι βελέτζες, και τα κυπαρισσένια. Τα σεντόνια ήταν και αυτά υφαντά στον αργαλειό, σε χρώμα πάντα λευκό, ενώ, στις άκρες, έφεραν τις περίφημες σπάθες, δηλαδή γεωμετρικά σχήματα με κόκκινη, κυρίως, κλωστή, σχέδια που επινοούσαν οι υφάντρες, όπως, οι κδέλες και ο αρχαίος Μαϊάνδρος. Το καλοκαίρι, το κλινοσκέπασμα ήταν μόνο το λινοσέντονο, δηλαδή σεντόνι από λινάρι, υφασμένο στον αργαλειό και αυτό, για την επεξεργασία, δε, του λιναριού, θα γίνει ιδιαίτερη αναφορά στην ενότητα για τις ασχολίες του Λευκαδίτη χωρικού.

ΤΑ ΧΑΛΚΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΑΓΛΙΣΜΑ. ΤΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΤΗΡΙ ΚΑΙ Ο <<ΑΘΩΟΣ>> ΚΑΦΕΣ.

Τα χαλκώματα, ήταν τα χάλκινα οικιακά σκεύη τα οποία χρησιμοποιούσαν στην κουζίνα, κυρίως, και στις διάφορες δουλειές του σπιτιού. Η τσέτζερη, την οποία χρησιμοποιούσαν για να μεταφέρουν νερό από αποστάσεις, ή να βάψουν μέσα ρούχα, ή για να φτιάξουν μέσα την λαδόπιτα την πρωτοχρονιά, το μπακράτσι ένα μικρό χάλκινο σκεύος για δουλειές της κουζίνας μέσα στο οποίο άρμεγαν τις κασίκες και τις προβατίνες του σπιτιού, η πι(ι)νιάτα, μέσα στην οποία μαγείρευαν το φαγητό της οικογένειας, τα ταψιά, σε διαφορετικό μέγεθος, τα οποία χρησίμευαν στην κατασκευή της λαδόπιτας, της λαχανόπιτας, της κλούρας της Απόκριας και της κολοκυθόπιτας, το τσουκάλι, μέσα στο οποίο τοποθετούσαν το κρασί, τα κουτάλια και τα πιρούνια.

Όλα τα ανωτέρω σκεύη είχαν ένα χαρακτηριστικό, ήταν χάλκινα και, κατά καιρούς, έπρεπε να τα καλαγλίσαι, δηλαδή να τα κασσιτερώσει, ο καλατζής, ο γανωτής, δίνοντάς τους την ασημένια εκείνη μορφή, η οποία αφαιρούσε την γιομάρα, όπως έλεγαν τους λεκέδες, από την πολυχρησία, για να προστελέξουν για πολλά χρόνια. Καλατζήδες υπήρχαν ελάχιστοι στα χωρά της Λευκάδος, γι' αυτό η εμβέλειά τους κάλυπτε πολλά χωριά μαζί. Στα

Μπροστινά χωριά, αφού ο ορεινός όγκος των Σταυρωτών, με την εγκάρσια φορά του, χωρίζει τα χωριά του νησιού σε Μπροστινά και Πίσω χωριά, διαχωρισμό που μνημονεύει και ο Αριστοτέλης Βαλαωρίτης στον <<Φωτεινό>>, υπήρχε ο Τάσος ο Καλατζής από το Πινακοχώρι, που κάλυπτε τα χωριά της Εγκλουβής, Βαυκερής, Πλατυστόμων, Αλεξάνδρου, Καρυάς, Πηγαδισάνων και Σφακιωτών, τον οποίο, σαν συγγενή μου, παρακολουθούσα και βοηθούσα άπειρες φορές στην δουλειά του.

Ειδικότερα για τα κουτάλια και τα πιρούνια, ο καλατζής, είχε την λεγόμενη βούτα, μια μεταλλική κατασκευή με φωτιά από κάτω και ένα μεταλλικό έλασμα πάνω, το οποίο είχε στην μέση μια βαθειά χοάνη, μέσα στην οποία έλιωνε το καλάγλι, κασσίτερος σε ράβδους, από τήν φωτιά και βουτούσε, με μια τσιμπίδα, μέσα το κουτάλι ή το πιρούνι και έπαιρνε το ασημένιο χρώμα. Για τα υπόλοιπα χαλκώματα ακολουθούσε διαφορετική τακτική. Τα έκαιγε αρκετά στην φωτιά, που είχε στο κέντρο του καλατζίτικου, τα περνούσε μετά με το λυσσατύρι, μια άσπρη καυτερή και καθαρική σκόνη, επιστημονικά ονομάζεται χλωριούχο αμώνιο, εν συνεχεία, τα ξέπλενε με σπύρτο του άλατος, το γνωστό υδροχλωρικό οξύ, τα έβαζε εκ νέου στην φωτιά και, όπως ήταν πυρωμένα και καμένα, πέταγε μέσα ένα κομμάτι καλάγλι, το οποίο διαλύονταν, οπότε με ένα μπαμπάκι οδηγούσε το

διάλυμα σε όλα τα τοιχώματα του σκεύους. Πριν το τελικό καλάγγλισμα, αν το λυσσατύρι δεν καθάριζε καλά τους λεκέδες και την γιομάρα των χαλκωμάτων, τότε, ο καλατζής, έτριβε εσωτερικά το χάλκωμα με άγριο άμμο, τον οποίο περιέστρεφε κυκλικά μέσα στο σκεύος με την βοήθεια ενός κομματιού από τομάρι λαγού ή κουνελιού. Τον άγριο άμμο προμηθεύονταν από τις λόμπες των λαγκαδιών. Ειδικότερα, ο καλατζής, είχε αυξημένη δουλειά τις παραμονές των Χριστουγέννων και του Πάσχα, αλλά και στα πανηγύρια των χωριών του νησιού, όταν οι νοικοκυρές έπρεπε να έχουν καλαγγλισμένα όλα τα χαλκώματα, αφού θα έρχονταν στο σπίτι οι πανηγυριώτες, δηλαδή οι συγγενείς της οικογένειας από άλλα χωριά και έπρεπε, το φτωχό νοικοκυριό να απαστράπτει. Τότε, ο καλατζής, αναγκάζονταν να μένει, για κάποιες μέρες, στο χωριό εκείνο που θα γιόρταζε, προκειμένου, εκ περιτροπής, όλοι οι χωρικοί να καλαγγλίσουν τα σκεύη τους, η δε πληρωμή του, ενίοτε, γίνονταν με όσπρια, ή με κότες! Ενθυμούμαι, χαρακτηριστικά, ότι, την δεκαετία του 1960, με είχε πάρει μαζί του ο θεϊός ο Τάσος ο Καλατζής, για δέκα μέρες στα Χορτάτα, για να καλαγγλίσει τα χαλκώματα του χωριού, εν όψει του μεγάλου πανηγυριού, που γίνονταν στα Χορτάτα, 23 Αυγούστου, στο Ειρήνημερο της Παναγίας.

Σε ότι αφορά τα άλλα σκεύη του σπιτιού, ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει στο καβουρδιστήρι του καφέ και για την κατασκευή του, αλλά και για την δημιουργία του καφέ, όχι με τους σπόρους του σημερινού καφέ, αλλά με ρεβίθια, σιτάρι και κριθάρι! Το καβουρδιστήρι, ένα τσίγκινο στρογγυλό δοχείο, το διαπερνούσε εσωτερικά, στο κέντρο, ένα μακρύ σίδηρο, η μία άκρη του οποίου πατούσε σταθερά πάνω στον τοίχο της γωνιάς και την άλλη άκρη κρατούσε ο χειριστής. Τοποθετούσαν μέσα στο καβουρδιστήρι τα ρεβίθια, το σιτάρι, ή το κριθάρι, μερικές, δε, φορές τριμμένο γαρύφαλλο, προκειμένου να έχει ευχάριστη μυρωδιά και περιέστρεφαν το καβουρδιστήρι πάνω από την φωτιά, η οποία, έψενε το ρεβίθι, το σιτάρι, ή το κριθάρι, σε τέτοιο σημείο, ώστε να τρίβονται, κατόπιν, μέσα στο μικρό ξύλινο γουδί, το χαβάνι και ακολούθως κοσκίνιζαν το μίγμα με ψιλή σίτα. Τα ψημένα ρεβίθια, το σιτάρι, ή το κριθάρι, όπως ήταν σε μορφή σκόνης και σκούρου καφέ χρώματος, πι(ι)θωμένα μέσα σε πήλινα βαζάκια, αποτελούσαν τον καφέ των χωρικών μας! Μάλιστα, όταν ο καφές παρασκευάζονταν μόνο από τα παραπάνω υλικά, τον έλεγαν <<αθώο καφέ>>, δηλαδή, καφές χωρίς ίχνος των κόκκων του κλασσικού καφέ, ο οποίος ήταν και ακριβός και δυσεύρετος.⁷

⁷ Φωτογραφία Παραρτήματος 42

ΤΑ ΒΑΕΝΙΑ, ΟΙ ΔΟΥΓΕΣ, Η ΦΟΥΝΤΩΣΙΑ, ΤΟ ΤΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.

Στον χώρο του κατωγιού τοποθετούνταν και τα βαένια με το κρασί. Επρόκειτο για τεράστια ξύλινα κατασκευάσματα, των οποίων η περιεκτικότητα μετρούνταν σε βαρέλες, μια μονάδα μέτρησης του βάρους των υγρών, η οποία ισοδυναμούσε με δέκα, περίπου, σημερινά κιλά και τα οποία έφτιαχναν τεχνίτες, οι ονομαζόμενοι βαρελάδες. Δημιουργούνταν από τις δούγες, δηλαδή κεκλιμένες ελαφρά σανίδες από ειδικό εύκαμπτο ξύλο. Όταν το ξύλο ήταν ακόμη χλωρό, του έδιναν μια τέτοια κλίση, με δέσιμο τοξοειδώς των δύο άκρων, ώστε να πάρει την ελλειψοειδή μορφή, που είχαν οι δούγες, οι οποίες τοποθετούνταν πλάϊ-πλάϊ, σε κυκλική παράταξη, και έτσι δημιουργούνταν το βαένι, το οποίο περικύκλωναν, κατά διαστήματα, με αναλόγου μεγέθους στεφάνια, ώστε να το συγκρατούν. Το εμπρόσθιο και το οπίσθιο τμήμα του βαγενιού, είχε το σχήμα κύκλου, στην δε κορυφή του εμπρόσθιου μέρους υπήρχε η μεγάλη είσοδος σε σχήμα U λατινικού, η οποία είσοδος ονομάζονταν φουντωσιά, αλλά και μία μικρή οπή ακριβώς στο κάτω μέρος, ο πύρος, από τον οποίο έπιαναν το κρασί, για το τραπέζι. Την φουντωσιά την έβγαζαν, όταν τελείωνε η ποσότητα του κρασιού στο βαένι, και εκεί στις αρχές του Σεπτέμβρη

έπλεναν τα βαένια, προκειμένου να φύγουν οι τοξίνες της προηγούμενης χρήσης, ώστε να μην ξινίσει η νέα σοδειά κρασιού. Το πλύσιμο έκαναν μικρά παιδάκια, που χωρούσαν και έμπαιναν από την φουντωσιά στο εσωτερικό του βαενιού, όπου το έπλεναν με ζεστό νερό κυκλικά χρησιμοποιώντας, σαν βούρτσα, την θρούμπα, έναν άγριο ακανθώδη και σκληρό θάμνο. Όταν τελείωνε το πλύσιμο και το στέγνωμα, τοποθετούνταν, εκ νέου, τα βαένια στον χώρο του κατωγιού, έκλειναν την φουντωσιά, βάζοντας περιμετρικά στα τοιχώματά της ζυμάρι, το οποίο, όταν ξηραίνονταν, έκλεινε αεροστεγώς τα βαένια, ώστε να είναι έτοιμα να δεχθούν τη νέα σοδειά κρασιού. Τα βαένια ήταν σε διαφορετικά μεγέθη, αλλά σε μεγάλο αριθμό, αφού τα χωριά του νησιού είχαν μεγάλες εκτάσεις αμπελιών, με την θαυμάσια ποικιλία Βαρτζαμί, αμπέλια που δημιουργούσαν τόνους κρασιού, το οποίο οι χωρικοί, πέραν από την οικιακή χρήση, πουλούσαν στην Χώρα, όπου το κουβαλούσαν μέσα σε ειδικά ασκιά.

Τα ασκιά δημιουργούνται από γίδινο, κατά κανόνα, δέρμα, το οποίο έχει κοντό τρίχωμα, αφού, στην τελική του μορφή, το ασκί, είχε το τριχωτό μέρος σαν εσωτερικό τοίχωμα και το λείο μέρος εξωτερικό τοίχωμα. Η κατεργασία και η μετατροπή του δέρματος σε ασκί, γίνονταν με χοντρό αλάτι, το οποίο άπλωνα, για δέκα μέρες, στο μαλακό

τοίχωμα του δέρματος, προκαλώντας, με το αλάτι, μόνιμες αντισηπτικές ικανότητες στο δέρμα. Ακολούθως, έραβαν με σπάγκο, το κάτω πλατύ άνοιγμα του τομαριού και κόμπιαζαν το άνοιγμα των μπροστινών ποδιών, δημιουργώντας, με αυτόν τον τρόπο, το κάτω μέρος του ασκιού. Άφηναν, σαν είσοδο του ασκιού, τον λαιμό, τον οποίο, όταν γέμιζαν το ασκί, τον έδεναν σφιχτά. Παρόμοια επεξεργασία έκαναν και στο δέρμα του αρνιού, προκειμένου να φτιάξουν τις λεγόμενες προβιές. Αφού το έτριβαν με αλάτι, εν συνεχεία, το τέντωναν καλά, τοποθετώντας καλάμια χιαστί, στις τέσσερεις γωνίες του, και το άπλωναν στον ήλιο, για να ξεραθεί. Όταν ξηραίνονταν καλά το δέρμα, με το πλούσιο και απαλό τρίχωμα του αρνιού, χρησιμοποιούνταν, σαν υπόστρωμα, στις ξύλινες κούνιες των μικρών παιδιών.

Σε μία από τις γωνιές του κατωγιού τοποθετούνταν το τρόκολο. Δεν είχαν όλα τα σπίτια τρόκολο, αλλά υπήρχαν, πάντα, τέσσερα-πέντε σε κάθε χωριό, στα οποία, όλοι οι χωρικοί, έστυβαν τα τσίπουρα, τσίπρα συντετμημένα στα Λευκαδίτικα, δηλαδή τους φλοιούς των σταφυλιών, που απέμεναν από το πάτημα των σταφυλιών. Από τα τσίπρα παράγονταν το κρασί τσιπρίτης, ένα μουντό σκουρόχρωμο κρασί, το οποίο ήταν βαρύ και μπρούσκο στην γεύση και το οποίο κρασί, ή ανακάτευαν με τον πρώτο μούστο απ' το πάτημα

των σταφυλιών, ή τοποθετούνταν σε ειδικό βαρελάκι, για τους ...θεριακλήδες πότες. Το τρόκολο ήταν μια κατασκευή η οποία στερεώνονταν πάνω σε μια ογκώδη επίπεδη πέτρα κατεργασμένη σε κυκλικό σχήμα, περιμετρικά της οποίας ήταν χαραγμένη βαθειά χαρακιά, η οποία συγκέντρωνε το κρασί που έβγαινε από το στύψιμο των τσίπουρων και το οποίο, μέσα από μια τομή αυτής της πέτρας, έπεφτε στο δοχείο συλλογής. Πάνω στην στρογγυλή πέτρα και σε απέναντι θέση τοποθετούνταν, χωνευτά μέσα στην πέτρα, δύο χοντρές ξύλινες κλώνες, οι οποίες συνδέονταν στην κορυφή με μία χοντρή σανίδα, στο μέσον της οποίας περιστρέφονταν μια τεράστια ξύλινη βίδα, το αδράχτι, το οποίο, περιστρεφόμενο, κατέβαινε και πίεζε, με ένα πλατύ ξύλινο έλασμα, τα τσίπουρα τα οποία ήταν τοποθετημένα μέσα σε ένα ψηλό ξύλινο βαρέλι και τα οποία, συμπιεζόμενα, έβγαζαν τον τελευταίο τους χυμό, από τον οποίο, όπως προαναφέρθηκε, δημιουργούνταν το κρασί τσιπρίτης. Τα απομεινάρια του στυψίματος αυτού τα σκορπούσαν, οι χωρικοί, στο αμπέλι, μια θαυμάσια μορφή ανακύκλωσης, ώστε να χρησιμεύσουν σαν φυσικό λίπασμα.

Η δημιουργία του κρασιού ήταν η μία από τις δύο κυριότερες εργασίες του Λευκαδίτη ξωμάχου. Η άλλη ήταν η παραγωγή του λαδιού, δύο προϊόντα, για τα οποία πέτεται, ακόμη και επί των ημερών

μας, κάθε Λευκαδίτικη οικογένεια και για τα οποία είχαν ιδιαίτερη αγκούσα ολοχρονίς. Η δημιουργία του κρασιού ξεκινούσε από το φύτεμα του αμπελιού, της ονομαζόμενης φυτιάς και την καλλιέργεια του αμπελιού, το οποίο προέκυπτε μετά από σχεδόν τρία χρόνια, που απαιτούνταν να μεγαλώσει και να καρπίσει η αρχική φυτιά, η δημιουργία της οποίας είχε ως εξής: Τον Γενάρη μήνα μάζευαν τα λεγόμενα φυτά, δηλαδή, κλάδευαν τα παλιά αμπέλια και διάλεγαν τις πιο χοντρές βέργες, τις οποίες έχωναν μέχρι το μέσον σε καλό χώμα, κατά μικρά δεματάκια, σε πλάγια θέση, προκειμένου να μουριάσουν, δηλαδή να αποκτήσουν μικρά τριχοειδή ριζίδια, τα άφηναν , δε, χωμένα περίπου τέσσερες μήνες, αφού περί το μέσον Απριλίου τα φύτευαν μόνιμα στο χωράφι, το οποίο χωράφι είχαν οργώσει, ή σκάψει με αξίνες, πολύ βαθειά. Τέντωναν έναν σπάγκο, ώστε να υπάρχει ευθυγράμμιση του αμπελιού, κατά μήκος του οποίου φύτευαν τα κλήματα, σε απόσταση, περίπου, ενός μέτρου, το ένα από το άλλο. Η καρποφορία της φυτιάς γίνονταν κατά τον τρίτο χρόνο ζωής όταν, πλέον, είχε συντελεσθεί η μετατροπή της σε αμπελώνα και καρποφόριζαν τα κλήματα.

<<Βασιλιάς>> του Λευκαδίτικου αμπελώνα, ήταν το Βαρτζαμί, ένα μαύρο σταφύλι, ιδιαίτερα ανθεκτικό σε υψόμετρο, το οποίο παράγει, ακόμη

και σήμερα το νησί, ένα περίφημο μαύρο μπρούσκο κρασί, με ξεχωριστά συστατικά βαφικά στοιχεία, γι' αυτό, κατά το παρελθόν, γίνονταν πολλές εξαγωγές σε Γαλλία και Ιταλία, προκειμένου να το χρησιμοποιήσουν σε προσμείξεις, με δικά τους κρασιά. Εκτός από το Βαρτζαμί, κρασοστάφυλα ήταν: Το Πατρινό, το Παργινό, το Λευκαδίτικο Άσπρο Μοσχάτο, η Ροδοδάφνη, η Βαρδέα, ο Παραχωρίτης, μια ποικιλία σαν το Σαββατιανό των Μεσογείων Αττικής. Σε κάθε αμπελώνα, όμως, φύτευαν και μερικά κλήματα για επιτραπέζια σταφύλια, τα λεγόμενα φαολάρικα, όπως: Το Ραζακί, το Κοκκινოსτάφυλο, το Λαόρκο, το Αετονύχι, ο Δραγανίτης, η Χλώρη, ο Κοζανίτης, το Τσαούσι. Ο αμπελώνας είχε ιδιαίτερη φροντίδα και μάλιστα ολοχρονίς, γι' αυτό και η σχετική ρήση των Λευκαδίων χωρικών, σύμφωνα με την οποία: <<το αμπέλι είναι μπελάς>>. Ξεκινούσαν με το κλάδεμα τον Φλεβάρη μήνα, δουλειά η οποία απαιτούσε ξεχωριστή εμπειρία, επειδή, ο κλαδευτής, έπρεπε να αφήσει τις καλές κληματόβεργες, σε ανάλογο μήκος, αφού έπρεπε να κλαδεύει στον τρίτο κόμπο της κληματόβεργας. Τα αποκλάδια, ή απλοκάδια, με αναγραμματισμό, που προέκυπταν, γίνονταν δεμάτια και όταν αυτά ξηραίνονταν αποτελούσαν προσάναμα στην γωνιά του σπιτιού. Επίσης τα χρησιμοποιούσαν για να φτιάχνουν καρβουνόσκηνη, για τα μνημεία, ή για το θυμιατό στην εκκλησία, αφού, τα απλοκάδια, έδιναν, κατά την καύση, σε

σωρούς, μια εύφλεκτη και καλής ποιότητας καρβουνόσκονη. Ακόμη χρησιμοποιούσαν τα αποκλάδια το Πάσχα, όταν έψεναν το αρνί στον φούρνο, αφού, το έθιμο της σουβλας, ήρθε τα νεώτερα χρόνια στην Λευκάδα. Τότε, όταν έβαζαν το αρνί στο ταψί, από κάτω, σαν στρώση, έβαζαν αποκλάδια, ώστε να μην έρχεται σε απευθείας επαφή το κρέας με τον πάτο του ταψιού, επιτυγχάνοντας, έτσι, ομοιόμορφο ψήσιμο του αρνιού.

Τέλος Μαρτίου, οι χωρικοί, έσκαβαν τα αμπέλια και δημιουργούσαν τα κλούμια, δηλαδή, έφτιαχναν, με το χώμα, μικρούς σωρούς, ενδιάμεσα των κλημάτων, προκειμένου να αερίζεται καλύτερα η ρίζα του φυτού, ή τα έσκαβαν σκαλόσκαμα, δηλαδή, επίπεδα, χωρίς κλούμια. Όταν το τέλος Απριλίου τα μπουμπούκια των κλημάτων είχαν ανοίξει αρκετά, έκαναν το πρώτο θειάφισμα και αμέσως μετά σκάλιζαν το αμπέλι, δηλαδή γκρέμιζαν τα κλούμια και σκόρπιζαν το χώμα ισομερώς γύρω από τα κλήματα. Από τον Μάιο άρχιζαν τα ραντίσματα με χαλκό. Ο χαλκός ήταν η γνωστή γαλαζόπετρα, διαλυμένη και ανακατεμένη με ασβέστη, προκειμένου να καταπολεμεί τον περονόσπορο. Το μείγμα δημιουργούνταν μέσα σε μεγάλα ξύλινα, ή σιδερένια βαρέλια. Μάλιστα, προκειμένου να δουν αν το μίγμα είχε την σωστή αναλογία σε χαλκό και ασβέστη, έβαζαν τον δείχτη

του χεριού μέσα στο μίγμα και έσταζαν στο νύχι του μεγάλου δάχτυλου, μια σταλαγματιά. Αν η σταλαγματιά έμενε σταθερή, θεωρούσαν ότι το μείγμα είχε την σωστή δοσολογία και ήταν έτοιμο για ράντισμα με την ψεκαστήρα, την οποία κρεμούσαν, οι χωρικοί, στην πλάτη τους και ράντιζαν το αμπέλι. Την γαλαζόπετρα, προκειμένου να την μετατρέψουν σε σκόνη, την έτριβαν πάνω σε λείες επιφάνειες με μια ογκώδη στρογγυλή πέτρα, την χαλκόπετρα. Τα ράντισμα, γίνονταν, τουλάχιστον πέντε-έξι φορές μέχρι τον τρύγο, ιδιαίτερα όταν υπήρχαν καλοκαιρινές βροχές, οι οποίες ευνοούσαν τον περονόσπορο. Περί το μέσον του Ιουνίου, οι γυναίκες προχωρούσαν στο δέσιμο του αμπελιού, αφού είχε ολοκληρωθεί η ανάπτυξη των ακλαδαριών, όπως έλεγαν την τελική βλάστηση της κληματόβεργας. Κατά το δέσιμο, μάζευαν όλες τις βέργες του κλίματος, τις οποίες, εύκαμπτες, όπως είναι, τις έστριβαν και τις γυρνούσαν εσωτερικά στο κλίμα. Το δέσιμο είναι το γνωστό κορφολόγημα, το οποίο σταματά την ανάπτυξη των βλαστών, προκειμένου να αρχίζουν να χοντραίνουν τα σταφύλια.

Περί το τέλος του Σεπτέμβρη γίνονταν ο τρύγος, κατά τον οποίο υπήρχε επιστράτευση όλων των μελών της οικογένειας, αλλά και αϊτάρισμα, δηλαδή βοήθεια, από συγγενείς και φίλους. Τα σταφύλια του τρύγου τα κουβαλούσαν στο σπίτι, μέσα σε

μεγάλα κοφίνια, τα οποία φόρτωναν, ανά δύο, στα άλογα, προκειμένου να αρχίσει το πάτημα και η δημιουργία του κρασιού. Στις εποχές που υπήρχαν τεράστιες εκτάσεις, με αμπελώνες, το πάτημα των σταφυλιών, γίνονταν επί τόπου στον αμπελώνα. Συγκέντρωναν τα σταφύλια σε ένα πλατύ σημείο του χωραφιού, το οποίο περιέφραζαν, χώρο που ονόμαζαν σταφυλοκράτη, τον οποίο, οι πιο εύποροι, δημιουργούσαν με πλάκες στο δάπεδο και περιμετρικά. Σε αυτή την περίπτωση, που το πάτημα των σταφυλιών γίνονταν στο σταφυλοκράτη του αμπελιού, τότε, οι γυναίκες, αυτές οι Λευκαδίτισσες Καρυάτιδες, που κουβαλούσαν στο κεφάλι τους μια ολόκληρη βιοπάλη, φόρτωναν στο κεφάλι τους την κάδη και την πατήρα, ξυπόλυτες, κάποιες φορές, για να την πάνε στο αμπέλι, μέσα από στενά και κακοτράχαλα μονοπάτια, αφού δεν μπορούσαν να φορτωθούν στο σαμάρι του αλόγου!

Κατά το πάτημα, τα σταφύλια τοποθετούνταν, τμηματικά, μέσα στην πατήρα, όπου τα πατούσαν δυνατά με τα πόδια οι άνδρες. Η πατήρα, ένα ξύλινο τετράγωνο κατασκεύασμα, ανοιχτή στην πάνω επιφάνεια, με τρύπες μεγάλες στο κάτω μέρος και περιμετρικά, προκειμένου να περνάει ο μούστος, ήταν σκαριασμένη πάνω στην μεγάλη κάδη, με τα δύο επιμήκη ξύλα, που έφερε στην κάτω επιφάνειά της, μέσα στην οποία κάδη έπεφτε ο μούστος, για να μεταφερθεί, εν συνεχεία, με την τσέτζερη, στα

βαρέλια. Όταν ήθελαν να δουν τον βαθμό περιεκτικότητας σε ζάχαρο, το γνωστό μπομέ, που είχε ο μούστος, ζάχαρο που με το βράσιμο-ζύμωση, μετατρέπονταν σε οινόπνευμα, τότε γραδάριζαν, όπως έλεγαν, με ένα ειδικό θερμόμετρο, το οποίο τοποθετούσαν μέσα σε επίμηκες δοχείο γεμάτο με μούστο. Για σαράντα, περίπου, μέρες διαρκούσε το βράσιμο και η μετατροπή του μούστου σε κρασί, το οποίο ήταν έτοιμο για το τραπέζι περί το τέλος του Νοεμβρίου.

Οι Λευκαδίτες χωρικοί έφτιαχναν τεσσάρων ειδών μαύρο κρασί, τα οποία ρεμπεύονταν όλοι οι καλοί πότες: Τον Τσιπρίτη, που προαναφέραμε, το Κεροπάτι, το οποίο δημιουργούνταν, όταν έπαιρναν, κατ' ευθείαν, τον μούστο από την κάδη και τον τοποθετούσαν μέσα στο βαρέλι, χωρίς να μένει μεγάλο διάστημα, ο μούστος, μαζί με τα τσίπρα, μέσα στην κάδη. Το Κεφαλιακό, το οποίο μνημονεύει και ο Βαλαωρίτης στον <<Φωτεινό>>, δημιουργούνταν όταν άφηναν, τον μούστο, μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στην κάδη, μαζί με τα τσίπρα, ώστε να αποκτήσει, το κρασί, πιο έντονο σκούρο χρώμα. Το Λάγκερο, το οποίο ήταν κρασί χαμηλού οινόπνευματικού βαθμού, αφού προέρχονταν από το σίψιμο των τσίπρων στο

τρόκολο, στο τέλος του σπισίματος, μάλιστα, όταν πετούσαν στο τρόκολο νερό για ξέπλυμα.⁸

⁸ Φωτογραφίες Παραρτήματος 8, 16 και 59.

Ο ΤΑΛΑΡΟΣ, Η ΣΑΛΑΜΟΥΡΑ, Η ΜΑΖ(Ο)ΛΙΚΑ ΚΑΙ Η ΣΦΗΝΑ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ.

Ο τάλαρος ήταν ένας μικρός ξύλινος κάδος, τοποθετημένος στον αποθηκευτικό χώρο του κατωγιού, με καπάκι στο επάνω μέρος, όπου μέσα τοποθετούσαν το τυρί, που παρασκεύαζαν, από το γάλα των οικόσιτων ζώων, το οποίο τυρί ήταν εξ ολοκλήρου καλυμμένο με το ειδικό υγρό, που παρασκεύαζε η νοικοκυρά, την σαλαμούρα. Η μετατροπή του γάλακτος σε τυρί γίνονταν στο ίδιο το σπίτι με το πήξιμο του γάλατος. Τοποθετούσαν το γάλα, το οποία είχαν ελαφρώς ζεστάνει, προκειμένου να αποστειρωθεί από τα μικρόβια, κάτι σαν την παστερίωση των σημερινών γαλακτοβιομηχανιών, ακολούθως, έβαζαν μέσα στο γάλα μια κουταλιά με πυτιά, κάτι σαν σημερινή χημική μαγιά.

Την πυτιά προμηθεύονταν από έναν αδένα των σφαγμένων αρνιών και κατσικιών, ο οποίος ήταν προσκολλημένος στην κοιλιά του ζώου, το περιεχόμενο αυτού του αδένα μετατρέπονταν σε πυτιά, στην περίπτωση που το αρνί, ή το κατσίκι, έπινε μόνο γάλα, από την μάνα του και δεν είχε φάει καθόλου χόρτο. Έπαιρναν αυτό το μικρό δερμάτινο σακίδιο το στάχτωναν, προκειμένου να διατηρηθεί και το έβαζαν στον ήλιο να ξεραθεί. Όταν είχε ξεραθεί επαρκώς, έβγαζαν το κολλώδες

περιεχόμενο, το οποίο διέλυαν μέσα σε μικρή ποσότητα γάλακτος, μέχρι το μείγμα να πάρει ελαφρά πυκνότερη μορφή, τοποθετούσαν το υγρό σε μπουκάλι και με αυτό δημιουργούσαν το τυρί.

Από αυτό το υδαρές μίγμα, κάθε φορά, χρησιμοποιούσαν μία κουταλιά της σούπας, την οποία έριχναν μέσα στην ποσότητα του γάλακτος, που ήθελαν να πήξουν, για να γίνει το τυρί. Αυτό το δοχείο με το γάλα και την πυτιά το σταύρωνε, η νοικοκυρά τρεις φορές και το τοποθετούσε, κατόπιν, σε ένα ζεστό ρούχο, προκειμένου να έχει μια σταθερή θερμοκρασία, το άφηναν περίπου οκτώ ώρες, οπότε το περιεχόμενο του δοχείου έπαιρνε ημιστερεά μορφή την οποία ονόμαζαν π(η)τόγαλο. Όταν, πλέον, το πτόγαλο ήταν έτοιμο, το έριχναν μέσα σε ειδικό λευκό ύφασμα, την τσαντήλα, το οποίο λειτουργούσε σαν σουρωτήρι, όπου το τυρί έμενε μέσα στην τσαντήλα και τα κατάλοιπα του γάλακτος, το μόγαλο, έπεφταν από την τσαντήλα σε κατσαρόλα, διότι, αυτό το μόγαλο, θα υφίστατο περαιτέρω επεξεργασία. Ακολούθως έδεναν σφιχτά το πάνω μέρος της τσαντίλας, οπότε σχηματίζονταν σχεδόν κάτι σαν μπάλα, η περίφημη μαζ(ο)λικά, την οποία κρέμαγαν σε ένα καρφί, προκειμένου να σουρώσουν εντελώς τα κατάλοιπα του γάλακτος. Η λέξη μαζλικά, συντετμημένα στα λευκαδίτικα, προέρχεται από την Σέρβικη λέξη μπαζολικά,

bazolika, σύμφωνα με την ετυμολογία του Χριστόφορου Λάζαρη, στο έργο του <<Τα Λευκαδίτικα>> και σημαίνει σφαιρίδιο. Μετά από κάποιο χρόνο, περίπου οχτώ ωρών, έβγαζαν από την τσαντήλα το στέρεο, πλέον, περιεχόμενο, το τυρί, το οποίο αλάτιζαν περιμετρικά, με χοντρό αλάτι και το τοποθετούσαν στον τάλαρο που είχε μέσα την σαλαμούρα. Το αλάτι φυλάσσονταν μέσα στον αλατολόγο, ένα μικρό ξύλινο τετράγωνο κουτί, που άνοιγε με επίσης ξύλινο καπάκι από πάνω και στον οποίο αλατολόγο, πάνω από το αλάτι, τοποθετούσαν και τα αυγά του σπιτιού, αφού, προφανώς, θεωρούσαν ότι, οι αντισηπτικές ιδιότητες του αλατιού, προστάτευαν και την φρεσκάδα των αυγών.

Το κομμάτι του νεοδημιουργημένου τυριού, οι Λευκαδίτες χωρικοί το ονόμαζαν σφήνα, από το γεγονός ότι έπαιρνε τελική ελαφρώς σφηνοειδή μορφή, από το σφιχτό δέσιμο της μαζλίκας μέσα στην τσαντίλα. Η Λευκαδίτικη σφήνα, είναι η σημερινή φέτα τυριού, που κυκλοφορεί στο εμπόριο. Οι δύο ανωτέρω κατασκευές τυριού, η μαζλίκια και η σφήνα, πρέπει να κατοχυρωθούν, σαν Λευκαδίτικη δημιουργία τυριού, όπως, λόγου χάρη, κυκλοφορούν στο εμπόριο τα τυριά διάφορων περιοχών της χώρας: Το Λαδοτύρι Μυτιλήνης, η Φορμαέλα Αράχωβας, το Κατίκι Δομοκού, το Μετσοβόνη του Μετσόβου και μια πλειάδα τυριών

χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής. Η σαλαμούρα ήταν νερό μέσα στο οποίο είχε διαλυθεί μεγάλη ποσότητα αλατιού, το οποίο αλάτι, έχοντας αντισηπτικές και αντιμικροβιακές ιδιότητες, διατηρούσε το τυρί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Την σαλαμούρα την έφτιαχνε η νοικοκυρά του σπιτιού. Τοποθετούσε μέσα στο νερό ποσότητα αλατιού, το οποίο έλιωνε ανακινώντας κυκλικά με ένα ξύλο το νερό, μετρούσε, δε, τον κορεσμό του νερού, σε σχέση με την ποσότητα του αλατιού, με την τοποθέτηση ενός αυγού μέσα στο αλατισμένο νερό. Αν το αυγό επέπλεε, τότε η σαλαμούρα είχε την ιδανική περιεκτικότητα σε αλάτι, αφού, σε αντίθετη περίπτωση, το αυγό θα βυθιζόταν, προφανώς μετρούσε η πυκνότητα του εμποτισμένου με αλάτι νερού, η οποία διευκόλυνε την άνωση του αυγού.

<<Δε με δομάει να φκιάσω και λίγ' μπζήθρα>>. Αυτό ήταν το δίλημα της νοικοκυράς, αφού προβληματίζονταν τι θα κάνει το μόγαλο, δηλαδή, τα κατάλοιπα, του σουρώματος του πηγμένου γάλακτος. Η λέξη μόγαλο προέρχεται από την αρχική λέξη ημίγαλο, δηλαδή μισό γάλα και μισό νερό και στην Λευκαδίτικη ντοπιολαλιά, με τις συντμήσεις, καθιερώθηκε σαν μόγαλο. Όταν, λοιπόν, αποφάσιζαν να το εκμεταλλευτούν και αυτό, για να μη το δώσουν στα γριμκά, τότε, το έβραζαν σε δυνατή φωτιά, όπου, κατά την βράση,

σχηματίζονταν στην κορυφή του δοχείου σφαιρίδια τυριού, κολομπάρια τα αποκαλούσαν, τα οποία μάζευαν σε παρακείμενο δοχείο και δημιουργούσαν την λευκαδίτικη μυζήθρα. Πρόκειται για το γνωστό, σήμερα, ανθότυρο του εμπορίου. Η μυζήθρα είχε γλυκιά γεύση, δεν μπορούσε να αποθηκευθεί, αλλά καταναλώνονταν σε ελάχιστες μέρες, από την οικογένεια.⁹

⁹ Φωτογραφία Παραρτήματος 23

ΤΟ ΛΙΤΡΟΒΙΟ. ΤΟ ΚΑΡΤΕΖΙΝΙ, ΤΟ ΚΑΡΤΟΥΤΣΟ, Η ΠΙΝΤΑ, ΤΟ ΚΙΛΟΜΕΤΡΟ ΚΑΙ ΟΙ ΣΒΕΝΤΙΝΕΣ.

Το λιτροβιό ήταν η μικρή <<βιομηχανική μονάδα>> των χωριών της Λευκάδος, η οποία παρήγαγε, με μηχανικά μέσα, το πολύτιμο και ευλογημένο λάδι, που, μαζί με το κρασί, αποτελούσαν τα ποσέσα και τα εμπορεύσιμα προϊόντα, από τα οποία ζούσε και κάλυπτε όλες τις βιοτικές ανάγκες της οικογένειάς του ο χωρικός. Ήταν, δε, τόσο μεγάλη η πρεμούρα και η ανάγκη για το λάδι, ώστε, πολλές φορές, όταν, σε κάποιο σπίτι δεν υπήρχε η απαραίτητη ποσότητα, για ολόκληρο τον χρόνο, τότε, η νοικοκυρά του σπιτιού, αναγκάζονταν να καταφύγει στο ασπροδιάλεγμα, δηλαδή να πηγαίνει στα λιοστάσια, στα οποία ήδη είχαν μαζέψει τις ελιές, προκειμένου, να μαζέψει απομεινάρια του λιοκαρπου, με τον ντορβά δεμένο στην μέση. Μπορούσε, όμως, με το ασπροδιάλεγμα, να μαζέψει ικανή ποσότητα ελιών, το λάδι των οποίων θα το διέθετε για να αγοράσει, από τους πλανόδιους εμπόρους, αρκετά ρούχα, για την προίκα των κοριτσιών της, ρούχα, τα οποία, δεν μπορούσε η ίδια να κατασκευάσει στον αργαλειό της. Μάλιστα, ήταν σταθερή συνήθεια, να μην κλείνουν τα λιτροβιά, τον Μάρτη μήνα, όταν τελείωναν τις ελιές όλοι οι χωρικοί, αλλά να τα κρατούν ανοιχτά, για κάποιες μέρες ακόμη, ώστε,

όλες οι ασπροδιαλέχτρες γυναίκες να κάνουν και αυτές τις ελιές, που είχαν συγκεντρώσει, με τόσους κόπους και θυσίες, κυνηγώντας, μία-μία, τις ελιές στα λιοστάσια. Η λέξη ασπροδιαλέχτρα, προέρχεται από το ρήμα σπειροδιαλέγω, ήτοι, διαλέγω σπειριά ελιών και προστέθηκε μπροστά το Λευκαδίτικο άλφα ευφωνίας, ασπ(ει)ροδιαλέχτρα.

Λιτροβιά υπήρχαν δύο-τρία σε κάθε χωριό, αφού υπήρχαν μεγάλες ποσότητες ελιών, που έπρεπε να ελαιοποιηθούν, μερικά των οποίων σώζονται και σήμερα σε καλή κατάσταση. Κάθε λιτροβιό είχε ειδική διαρρύθμιση, ενώ, η κατασκευή και η λειτουργία ήταν όμοια σε όλα τα χωριά. Η αλεστική ήταν το μέρος στο οποίο πολτοποιούνταν ο λιόκαρπος και διαμορφώνονταν σε παχύρρευστη μάζα, το λεγόμενο ζυμάρι. Είχε, η αλεστική, υπερυψωμένο κυκλικό σχήμα, με μεταλλικό παραπέτασμα, το οποίο στερεώνονταν, περιμετρικά, πάνω σε επίπεδο πέτρινο όγκο, την κατάστρα, επίσης, ίσου κυκλικού σχήματος. Πάνω στην κατάστρα περιστρέφονταν τα δύο, επίσης, πέτρινα λιθάρια της αλεστικής, τα οποία κινούνταν κυκλικά, στηριγμένα σε περιστρεφόμενο μοχλό στο κέντρο της αλεστικής. Τα λιθάρια κατασκευάζονταν από ειδικούς τεχνίτες, οι οποίοι σμίλευαν, στην κυριολεξία, την άμορφη πέτρα και δημιουργούσαν, με απόλυτη συμμετρία τα λιθάρια. Επέλεξαν, τους καλοκαιρινούς μήνες, την πέτρα, κυρίως σκληρή

στουρναρόπετρα, η οποία ήταν ένα μεγάλο κοντρί, με σκληρό πέτρωμα και όχι μαλακή υφή και άρχιζαν το σμίλεμα με το σφυρί και το σιδερένιο λισταράκι, το καλέμι, για μέρες ολόκληρες. Μεγάλη προσοχή και επιμέλεια έδιναν στην δημιουργία της τρύπας στο μέσον, για την οποία απαιτούνταν, εμπειρικά βέβαια, γνώσεις γεωμετρίας, προκειμένου να είναι ακριβώς στο κέντρο, ώστε να γυρίζουν τα λιθάρια στον άξονα της αλεστικής.

Η κίνηση των λιθαριών γίνονταν με τα ζέψιμο του αλόγου στον ζυγό, ένα μακρύ χονδρό ξύλο, το οποίο ήταν συνδεδεμένο με τον κεντρικό άξονα της αλεστικής και τα δύο πέτρινα λιθάρια. Γέμιζαν την αλεστική με λιόκαρπο και ξεκινούσε η διαδικασία πολτοποίησης, η οποία επιτυγχάνονταν με την κίνηση του αλόγου και την συνεπακόλουθη κίνηση των δύο λιθαριών, τα οποία πολτοποιούσαν τον λιόκαρπο και τον μετέτρεπαν σε ζυμάρι, το οποίο, εν συνεχεία, έπαιρναν και τοποθετούσαν, μέσα στα τσόλια, στο άλλο μέρος του λιτροβιού, το πιεστήριο. Το πιεστήριο αποτελούνταν από την πάνω πλάντρα, η οποία ήταν βαριά μεταλλική κατασκευή, στο πάνω μέρος του πιεστηρίου, την οποία κινούσε, προς τα κάτω, ένα χοντρό βιδωτό σίδερο, το αδράχτι, το οποίο έπαιρνε κίνηση από το βίτζι, συνδεδεμένα τα δύο μέρη, με χοντρό ατσαλόσυρμα. Κινούμενη η πλάντρα προς τα κάτω, πίεζε τα φακελοειδή τσόλια, μέσα στα οποία είχαν

τοποθετήσει το ζυμάρι του λιόκαρπου και τα οποία τσόλια ήταν τοποθετημένα μέσα στην τέψα. Ο αριθμός των τσολιών ήταν, περίπου, πενήντα, δηλαδή μια στάση, όπως έλεγαν. Αυτή η πίεση σταματούσε, όταν, η στάση των τσολιών, συνθλίβονταν μεταξύ πάνω πλάντρας και κάτω πλάντρας, η οποία βρίσκονταν στην βάση του πιεστηρίου. Συμπιεζόμενα τα τσόλια, μεταξύ των δύο πλαντρών, έβγαζαν το λάδι, το οποίο, μαζί με τις ξένες ύλες, τον λιόσμο, έπεφτε στο σκαφίδι, μια ξύλινη μεγάλη σκάφη, στην βάση και μπροστά του πιεστηρίου. Κατά την διάρκεια του στυψίματος, πετούσαν συνεχώς καυτό νερό στα τσόλια, αφού, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά, το καυτό νερό έβγαζε το λάδι. Αυτό το καυτό νερό το έπαιρναν από το καζάνι, το οποίο έβραζε, επί μονίμου βάσεως, χρησιμοποιώντας, σαν καύσιμη ύλη, το λιοκόκι, δηλαδή τα απομεινάρια του στυψίματος μέσα στα τσόλια, που αποτελούνταν από τον πυρήνα και το φλοιό του λιόκαρπου. Μάλιστα, το αρχικό υλικό με μορφή πλάκας, πριν διαλυθεί, το οποίο έβγαине από τα τσόλια, το έλεγαν σβεντίνες, μέρος των οποίων χρησίμευε σαν καύσιμη ύλη.

Όταν το μίγμα λαδιού και λιόσμου έπεφτε στο σκαφίδι, τότε, ανέμεναν κάποιο χρονικό διάστημα, ώστε να ανέβει στην επιφάνεια το λάδι, σαν ελαφρύτερο, και αμέσως άρχιζε το μέτρημα της ποσότητάς του και η τοποθέτησή του στα ασκιά,

προκειμένου να μεταφερθεί, με τα άλογα, στο κατώγι του σπιτιού του χωρικού. Το μέτρημα του παραγόμενου λαδιού, δεν γίνονταν, όπως σήμερα, με τα κιλά, σαν ποσοστό το παραγόμενο λάδι επί του συνόλου του λιοκαρπού, αλλά με μια σειρά ειδικών μέτρων μέτρησης χωρητικότητας υγρών, η οποία σειρά ήταν η εξής: ξεκινούσε με το καρτεζίνο, το οποίο αντιστοιχούσε, περίπου, με εκατόν είκοσι σημερινά γραμμάρια. Τέσσερα καρτεζίνα μαζί, αποτελούσαν ένα καρτούτσο, περίπου μισό σημερινό κιλό. Τέσσερα καρτούτσα μαζί, αποτελούσαν την πίντα, περίπου δύο σημερινά κιλά. Τέσσερις πίντες μαζί, αποτελούσαν το μέτρο, περίπου σήμερα οκτώ κιλά. Το μέτρο, λοιπόν, το οποίο δεν έχει καμιά σχέση με το συμβατικώς εννοούμενο μέτρο των αποστάσεων, ήταν ένα δοχείο, το οποίο έπαιρνε μέσα, περίπου, οκτώ σημερινά κιλά και το οποίο χρησίμευε σαν βάση μέτρησης του παραγόμενου λαδιού. Αν επιθυμούμε, να πραγματοποιήσουμε, αναλυτικά, την υποδιαίρεση του μέτρου, θα πούμε, ότι, αποτελούνταν, από τέσσερις πίντες, ή δεκαέξι καρτούτσα, ή εξηνατέσσερα καρτεζίνα. Στην ορολογία των χωρικών ποια απόδοση είχε ο λιοκαρπός τους επικρατούσε ο όρος: <<οι ελιές μ' πήγαν κ(ι)λόμετρες>>. Τι εννοούσαν; Εννοούσαν ότι, ένα κιλό λιοκαρπός τους έδωσε ένα μέτρο λάδι, όπου, το κιλό ο λιοκαρπός δεν έχει και πάλι καμιά σχέση με το σημερινό κιλό, αλλά, αποτελούνταν από δύο

τενεκέδες, λάτες τις έλεγαν, λιόκαρπο. Αν μεταφράσουμε την χωρητικότητα των τενεκέδων σε σημερινά κιλά, είναι, περίπου, πενήντα κιλά λιόκαρπος. Αν τώρα, δεχθούμε, όπως αναλύσαμε παραπάνω, ότι το μέτρο του λαδιού ήταν, περίπου, οκτώ σημερινά κιλά, τότε, με τα σημερινά δεδομένα, πενήντα κιλά λιόκαρπος, τους έδινε οκτώ κιλά λάδι, δηλαδή κιλό ελιές και μέτρο λάδι, άρα, οι ελιές είχαν απόδοση κιλόμετρα.

Η αποβολή του λιόσμου ήταν σημείο τριβής σε κάθε χωριό, αφού η τοξικότητά του, η άσχημη μυρωδιά του, η γλοιώδης συμπεριφορά του, σαν υγρό, με αποτέλεσμα να ξαχουρδάει και να αναγλυτσάζει, δηλαδή να γλυστράει ο κόσμος στον δρόμο, που τον πατούσε, ήταν τα στοιχεία, που έκαναν τον λιόσμο σημείο διαμάχης στα χωριά, αλλά και μέσα στην Χώρα του νησιού, όπου υπήρχαν πάνω από δέκα λιτροβιά, για τις ελιές του απέραντου ελαιώνα του Κάμπου. Γι αυτό έφτιαχναν ειδικά χαντάκια, μέσα σε κάθε χωριό, στην άκρη του δρόμου, τα οποία σκέπαζαν με πλάκες, ώστε να οδηγείται, ο λιόσμος, σε κάποιο κοντινό λαγκάδι. Αλλά και πάλι μόλυνε τα νερά του λαγκαδιού. Αυτό το φλέγον θέμα προσπάθησαν, με διατάγματα και αποφάσεις, να λύσουν οι Άγγλοι, όταν κατείχαν τα Επτάνησα, (1810-1864), υποχρεώνοντας τα λιτροβιά, να ρίχνουν τον λιόσμο σε ειδικά πηγάδια, μέσα στα οποία ξηραίνονταν, με την ζέστη του

καλοκαιριού. Σήμερα, βέβαια, το θέμα έχει λυθεί, αφού τα σύγχρονα λιτροβιά, είναι υποχρεωμένα, από κατασκευής, να τηρήσουν τη νέα περιβαλλοντολογική νομοθεσία και συγκεντρώνουν τον λίοσμο σε ειδικές πλατιές δεξαμενές, όπου εξατμίζεται και ξηραίνεται, με τις μεγάλες θερμοκρασίες του καλοκαιριού.

Στο λιτροβιό υπήρχε ο αρχηγός, ο επονομαζόμενος караβοκύρης, τον οποίο πάντα έτσι προσφώνουσαν στο χωριό, και πέντε-έξι εργάτες, οι λιτροβιαραίοι, οι οποίοι κινούσαν τα μηχανήματα, έμπαζαν στο λιτροβιό τον λιοκαρπο, και μετέφεραν το λάδι στα σπίτια. Ο караβοκύρης, θαμπά τα πρωινά, χτυπούσε το κόρνο, ένα μεγάλο ειδικό κοχύλι, την μπουρού των παλιών караβιών, που παράγει, με το φύσημα, χαρακτηριστικό ήχο, για να καλέσει τους λιτροβιαραίους στην δουλειά, αφού μιλάμε για εποχές, που δεν υπήρχαν ξυπνητήρια, αλλά χρησιμοποιούσαν, για ξυπνητήρι, το πρώτο λάλημα του κόκορα. Ο караβοκύρης έπρεπε να έχει καπίτλα ανθρώπου καλοπροαίρετου, καλοσυνάτου και εξυπηρετικού, αφού, ήταν υποχρεωμένος, σε πολλές περιπτώσεις, να δανείζει και λάδι στους χωρικούς, όταν, πολλοί εξ αυτών, περί τον Αύγουστο μήνα, είχαν τελειώσει το λάδι της χρονιάς και δανείζονταν εν όψει της νέας παραγωγής. Αυτός ο δανεισμός γίνονταν από το λάδι, το οποίο συγκέντρωνε το λιτροβιό από το ξάι

και το οποίο τοποθετούσαν μέσα σε καπάσες. Αυτό το ξάι, συνολικά, στο τέλος της περιόδου, μοιράζονταν ως εξής: Την μισή ποσότητα έπαιρνε ο караβοκύρης και την άλλη μισή οι λιτροβιαραίοι, οι οποίοι έπαιρναν μερίδιο και από την πώληση του λιοκοκιού. Το παραγόμενο λιοκόκι συγκεντρώνονταν σε σωρό, σε στεγασμένο εξωτερικό χώρο, για να χρησιμεύσει σαν πρώτη ύλη στην φωτιά του λιτροβιού, ή, το διέθεταν στο εμπόριο, προκειμένου να πάει στα πυρηνελαιουργεία, όπου υφίστατο περαιτέρω επεξεργασία, για την παραγωγή του πυρηνέλαιου. Η πληρωμή του λιτροβιού γίνονταν με λάδι, το περίφημο ξάϊ, το οποίο ήταν το ένα έκτο του παραγόμενου λαδιού, η μέτρηση του οποίου γίνονταν με τα προαναφερθέντα μέσα μέτρησης.

Ο χωρικός, που πήγαινε τις ελιές, και κατά κανόνα απασχολούσε ολημερίς το λιτροβιό, ήταν υποχρεωμένος, να φτιάξει το μεσημεριανό φαγητό, για τους λιτροβιαραίους, να τους <<κάνει τα έξοδα>>, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά. Κύρια φαγητά, που έφτιαχναν, ήταν ο μπακαλιάρος με πατάτες, η φασολάδα και το κοφίσι. Το τελευταίο, που δεν υπάρχει σήμερα στο εμπόριο, ήταν μια μορφή μπακαλιάρου, αλλά πολύ ξερό, σαν σχίζα, όπως έλεγαν, και το οποίο, οι νοικοκυρές, για να μαλακώσει, το έβαζαν στον μόσκιο, δηλαδή μέσα σε νερό, επί μια ημέρα και ακολούθως το έβραζαν σαν τον μπακαλιάρo με πατάτες. Ολημερίς, όμως, στο

καζάνι του λιτροβιού, που καίγονταν ασταμάτητα, μέρα-νύχτα, οι προμάδες, στην φωτιά, έδιναν και έπαιρναν, τόσο για κολασιό κα δειλινό των λιτροβιαραίων, όσο και για τους νοικοκυραίους, που έκαναν τις ελιές, αλλά και για τους επισκέπτες. Ειδικότερα, για μας τα παιδιά, η προμάδα βουτηγμένη μέσα στην νιάτσα, έτσι αποκαλούσαν το νιό λάδι, ήταν ένα γεύμα, που με μεγάλη βουλιμία καταβροχθίζαμε, αφού, μετά το σχολείο, τρέχαμε στα λιτροβιά, για να ανεβούμε στην αλεστική, που έσερνε το άλογο και να μας ταξιδεύει ώρες ολόκληρες, ή να παίξουμε με τον σωρό το λιοκόκι, το οποίο άχνιζε, από την θερμοκρασία, που περιέκλειε και το λάδι, το οποίο έκανε τις γαλότσες μας να λάμπουν!

Τα τσόλια, για τα οποία κάναμε λόγω ανωτέρω, είχαν το σχήμα και την διαρρύθμιση ενός πολύ μεγάλου τετράγωνου ταχυδρομικού φακέλου. Κατασκευάζονταν, σε ειδικά εργαστήρια, στην Πρέβεζα και στην Άρτα και τα αγόραζαν στην μεγάλη εμποροπανήγυρη του Αγίου Δημητρίου, που γίνονταν, από τους χρόνους της τουρκοκρατίας, ακόμη, στην Φιλιπιάδα, κάθε Οκτώβρη και στο οποίο πανηγύρι πήγαιναν, με τα πόδια, αρκετοί Λευκαδίτες για να προμηθευθούν ρούχα, αλλά αγόραζαν και ζώα, κυρίως Ηπειρώτικα μουλάρια. Τα τσόλια δημιουργούνταν από γίδινο μαλλί, το οποίο είναι καλός αγωγός για το λάδι, δηλαδή, δεν το

κατακρατεί και χρησιμοποιούνταν για μια διετία στο λιτροβιό, διότι, το πιεστήριο και τα καυτά νερά, τα διέλυαν, με το πέρασμα της διετίας. Όταν έπαιρναν καινούργια τσόλια, τότε, τα παλιά, τα μοίραζε ο караβοκύρης στα νοικοκυριά του χωριού, όπου τα άνοιγαν και τα χρησιμοποιούσαν, σαν στρωσίδια, μπροστά στην γωνιά του σπιτιού, για ζεστασιά, αλλά και διακόσμηση του χώρου της κουζίνας. Μάλιστα, αυτό το μοίρασμα των τσολιών, γίνονταν, από τον караβοκύρη του λιτροβιού, με μεγάλη προσοχή και επιμέλεια, προκειμένου, να πάρουν όλοι οι χωρικοί και να μην υπάρχουν παράπονα και κόντρες, αφού βρισκόμαστε σε εποχές, που οι κουζίνες των σπιτιών στρώνονταν με αυτά τα τσόλια και με μερικά λουριδένια, τα οποία κατασκεύαζε στον αργαλειό της η νοικοκυρά του σπιτιού.¹⁰

¹⁰ Φωτογραφίες Παραρτήματος 15, 29, 39 και 40

ΤΑ ΛΙΟΣΤΑΣΙΑ, ΤΟ ΚΕΝΤΡΩΜΑ ΤΩΝ ΑΓΡΙΛΙΔΩΝ, ΟΙ ΛΟΥΡΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΠΥΛΕΣ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ.

Η καλλιέργεια της ελιάς, φαίνεται πως εφαρμόστηκε στο νησί της Λευκάδος, συστηματικά, τουλάχιστον, από το 1684 και εφεξής, όταν οι Ενετοί εκδίωξαν τους Τούρκους και προσπάθησαν να οργανώσουν την γεωργική παραγωγή του νησιού, με ελιές και αμπέλια. Μάλιστα είχαν θεσπίσει και επιδότηση, με πέντε Τσεκίγια, νόμισμα των Ενετών, για το κάθε νεοφυτευόμενο δένδρο ελιάς. Τότε δημιουργήθηκε και ο περίφημος ελαιώνας του κάμπου της Λευκάδος, αλλά και οι ελαιώνες, τα λιοστάσια, στα χωριά του νησιού. Η δημιουργία των λιοστασιών γίνονταν με επιμέλεια και ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να υπάρχει συγκεκριμένη απόσταση μεταξύ των λιόδενδρων, να ομαλοποιείται ο χώρος πέριξ του κάθε δένδρου, να δημιουργούνται λιθιές, σε πλαγερά εδάφη, προκειμένου να κατακρατείται το χώμα, από τα νερά της βροχής, να υπάρχει η δυνατότητα να μπαίνει μέσα το ζευγάρι με τα άλογα, ή τα βόδια, για να οργώσει το έδαφος. Όταν, οι χωρικοί, ήταν αναγκασμένοι να φυτεύουν ελιές και σε μικρότερους δύσβατους χώρους, τα λεγόμενα τσοπόρια, τότε αναγκάζονταν να καλλιεργούν τα δένδρα με το τσαπί. Η κατασκευή των λιθιών, αυτών που σήμερα αποκαλούμε αναβαθμίδες, ήταν σκληρή και κουραστική δουλειά, αφού οι χωρικοί

ήταν αναγκασμένοι να συγκεντρώνουν την πέτρα από μακρινές αποστάσεις, να την κουβαλούν με την ζευγέρα, αλλά και οι γυναίκες στο κεφάλι και να την τοποθετούν με τέτοιο τεχνικά τρόπο, ώστε να διαρκούν δεκαετίες ολόκληρες, είτε σαν μονή λιθιά, είτε σαν διπλολίθι, οπότε, σε αυτή την περίπτωση, απαιτούνταν διπλάσια ποσότητα πέτρας.

Μεταπολεμικά, ιδίως κατά την δεκαετία του 1960, επιχειρήθηκε μια μορφή <<εμπορικού αναδασμού>>, σε ότι αφορά τα λιοστάσια του Κάμπου της Χώρας, της Απόλπαινας, του Κούλμου, της περιοχής της Κατούνας, του Παλιού χωριού των Καρυωτών, της Βράχας και της Ακόνης. Πάρα πολλά λιοστάσια παλιών νοικοκυραίων κτηματιών, όπως του Σκιαδαρέση, του Μαχαιρά, του Σταματελόπουλου, του Παπαδάτου, αλλά και ιδιοκτησίες ξηνητευθέντων Λευκαδίων, μετά τις τραυματικές μετεμφυλιακές εμπειρίες, πέρασαν στα χέρια φτωχών χωρικών του νησιού, με την δανειοδότηση από την Αγροτική Τράπεζα, με σχετικά χαμηλό επιτόκιο και μεγάλη διάρκεια αποπληρωμής, στοιχεία που ευνόησαν την διασπορά αυτών των λιοστασιών, σε χέρια πρωτογενών παραγωγών, με αποτέλεσμα να μη λογγόσουν, αλλά και να αυξηθεί το εισόδημα ακτημόνων αγροτών. Άρχισε, με αυτόν τον τρόπο, η διασπορά των λιοστασιών και η παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων λαδιού, το οποίο ανάστησε στην κυριολεξία το νησί, σε εποχές

δύσκολες, αφού η τοπική οικονομία στηρίχθηκε, σχεδόν, αποκλειστικά στο λάδι. Αρκούσε να <<κυλήσει ένα βαρέλι λάδι στην Χώρα>>, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά, ο Λευκαδίτης, για να παντρέψει το παιδί του ,ή να κτίσει καινούργιο σπίτι!

Η αύξηση των λιόδενδρων γίνονταν και με το μπόλιασμα, το οποίο αποκαλούσαν κέντρωμα, οι Λευκαδίτες ξωμάχοι, κατά το οποίο, οι άγριες ελιές, οι ονομαζόμενες αγριλίδες, οι οποίες φύτεωναν σε ακατάστατα σημεία στα χωράφια, κεντρώνονταν με μόσχευμα, από ήμερη ελιά, ανάλογα με ποιά ποικιλία επιθυμούσε ο γεωργός. Το κέντρωμα γίνονταν αρχές του Φλεβάρη, ώστε να είναι έτοιμο το κεντρωμένο σημείο να βλαστήσει την Άνοιξη. Χάραζαν στον κορμό της αγριλίδας ένα σχήμα Τάφ, σήκωναν την φλούδα και έβαζαν μέσα το μόσχευμα, μάτι το ονόμαζαν, της ήμερης ελιάς. Ακολούθως, έδεναν την τομή σφιχτά με χορτάρινο σπάγκο και περίμεναν την βλάστηση του μοσχεύματος την Άνοιξη, όταν έλυναν τον σπάγκο. Αν το κέντρωμα έπιανε, τότε, τον επόμενο χρόνο, όταν θα είχε αναπτυχθεί καλά ο ήμερος βλαστός, αφαιρούσαν όλα τα άλλα κλωνάρια της αγριλίδας, αφού, πάνω της, θα αναπτύσσονταν, πλέον, η ήμερη ελιά. Η μέτρηση των λιστασιών δεν γίνονταν με τα στρέμματα, ή με τον αριθμό των δένδρων, αλλά, οι Λευκαδίτες χωρικοί, χρησιμοποιούσαν το Κιλό, σαν

μέτρηση των λιοστασιών. Το κιλό δεν έχει καμία σχέση με την γνωστή σημερινή μονάδα βάρους, αλλά με τον όγκο των λιόδενδρων. Υπήρχαν ειδικοί εκτιμητές, σε κάθε χωριό, οι οποίοι, με επιτόπια μέτρηση, στο λιοστάσι, αποφαίνονταν, χαρακτηριστικά: <<Τόσα κιλά κλαρί>>, εννοώντας όγκο λιόδενδρων και, λογικά, δυνατότητα παραγωγής λιόκαρπου. Με αυτά τα κιλά γίνονταν οι αγοραπωλησίες των λιοστασιών, αλλά και αυτά τα κιλά περιελάμβαναν τα περίφημα Λευκαδίτικα Προικοσύμφωνα, αφού, κάθε πατέρας, προίκιζε την κόρη του με ελιές.

Οι ποικιλίες των ελιών, που υπάρχουν ακόμη και σήμερα στο νησί, ήταν πέντε: οι ασπρολιές, οι μαυρολιές, οι σκατζολιές, που σε ορισμένα χωριά τις λένε και Πρεβεζάνικες, προφανώς με προέλευση από την Πρέβεζα, οι πλεξιδολιές και οι χοντρολιές, οι οποίες χρησίμευαν, μόνο, για να γίνονται παστές, ή ξυδάτες, οι περίφημες κολυμπάδες και τις οποίες τοποθετούσαν μέσα στην καπάσα, πήλινο μικρό πιθάρι στον χώρο του κατωγιού. Αυτή η διαδικασία των χοντρολιών, ήταν κανόνας, σε κάθε Λευκαδίτικο σπίτι, αφού, οι ελιές, μαζί με το τυρί, τις αρμυροσαρδέλες, μερικές τηγανητές μαρίδες και ένα ξεροκόμματο ψωμί, ήταν η τροφή του ξωμάχου, την οποία τοποθετούσε μέσα στο σακούλι του, για να είναι το μεσημεριανό του γεύμα στο ξεμόνιο. Αλλά, οι χοντρολιές στην καπάσα του κατωγιού, δεν

αποτελούσε μόνο το προσφάγι στο γεύμα του Λευκαδίτη γεωργού, ήταν απαραίτητες για τις νηστείες των Χριστουγέννων και της Μεγάλης Τεσσαρακοστής του Πάσχα, νηστείες, που ευλαβούνταν και τηρούσαν με μεγάλη επιμέλεια.

Το μάζεμα του λιοκάρπου ξεκινούσε αρχές του Νοέμβρη. Τότε, πολλές φορές, οι χωρικοί έφευγαν στα ξεμόνια, δηλαδή μετακόμιζαν, ουσιαστικά, για δύο τρείς μήνες, όσο χρόνο απαιτούσε το μάζεμα του λιοκάρπου, μετακόμιζαν σε αχυροκαλύβες, που είχαν δημιουργήσει στα κτήματα, όταν αυτά ήταν μακριά από το χωριό, αρκετές ώρες δρόμος, οπότε ήταν αδύνατη η καθημερινή μετάβαση και επιστροφή στο χωριό, αφού αναφερόμαστε σε χρόνους, που δεν υπήρχαν οι σημερινοί δρόμοι, αλλά δύσβατα και κακοτράχαλα μονοπάτια, τα οποία μετατρέπονταν σε μικρούς χείμαρρους τον χειμώνα. Επέστρεφαν στο χωριό το Σαββατοκύριακο, για να δουν τα παιδιά τους, τα οποία έμεναν με τον παπούλη και την βαβά στο σπίτι, για να πάνε στην εκκλησία να λειτουργηθούν, αλλά και να κάνουν τον απαραίτητο εφοδιασμό, κυρίως σε καρβέλια ψωμιού. Επειδή τα λιόδενδρα ήταν ιδιαίτερα ψηλά, ο καρπός μαζεύονταν με το τίναγμα, δηλαδή οι γεωργοί, ανέβαιναν πάνω στα δένδρα και με τον λούρο, σε κάποια χωριά τον λένε αγκλιδέρα, ράβδιζαν τα κλαριά, προκειμένου να πέσει πάνω στα λιοπάνια ο καρπός. Μετά το τίναγμα

και την συγκέντρωση του λιοκαρπου στις καναβάτσες, ήταν τα πανιά ελαιουσυλλογής, πριν τα σημερινά δίχτυα, το απόγευμα, γίνονταν η διαλογή του λιοκαρπου, από τα φύλλα, με το ανέμισμα. Τοποθετούσαν τα λιόπανα και πετούσαν με την χούφτα τις ελιές μακριά, σε απόσταση τεσσάρων-πέντε μέτρων, διαδικασία, κατά την οποία, ο λιοκαρπος πήγαινε στο τέρμα αυτής της απόστασης και τα φύλλα, σαν ελαφρύτερα, έπεφταν μπροστά στον γεωργό. Έβαζαν, ακολούθως, τον λιοκαρπο σε σακέρες, τον φόρτωναν στα άλογα και τον μετέφεραν στο σπίτι, όπου τον τοποθετούσαν, κυρίως, μέσα στη μεγάλη κάδη, την οποία χρησιμοποιούσαν για το πάτημα των σταφυλιών και το μάζεμα του μούστου, ή σε σωρούς, μέσα στο κατώγι, ώστε να συγκεντρωθεί μεγάλη ποσότητα λιοκαρπου και να τις πάνε στο λιτροβιό.

Ο λούρος, ήταν ένα λεπτό ραβδί τριών-τεσσάρων μέτρων, το οποίο προέρχονταν μόνο από κυπαρίσσι. Επέλεγαν οι χωρικοί ειδικά ψηλά και λεπτά κυπαρίσσια, τα αρσενικά, όπως τα αποκαλούσαν, τα οποία ξεφλούδιζαν, έκαναν λεία την επιφάνειά τους, με το κλαδευτήρι, ένα αμφίστομο κοπτικό εργαλείο, για τις μικροδουλειές του γεωργού, το οποίο, μάλιστα, οι γεωργοί, το τοποθετούσαν στο πίσω μέρος του ζωναριού τους, στην παλιά Λευκαδίτικη φορεσιά, ή στις σημερινές δερμάτινες ζώνες. Αυτό το επεξεργασμένο

κυπαρίσσι, το κρέμαγαν από την κορυφή ενός δένδρου, ενώ στο τέλος του έδεναν μια βαριά πέτρα, προκειμένου να αποκτήσει ευθεία γραμμή και να είναι λειτουργικός ο δημιουργούμενος λούρος, κατά το τίναγμα της ελιάς. Όταν οι ποσότητες του λιόκαρπου ήταν μεγάλες, τότε τις πήγαιναν στο λιτροβιό. Τα λάδι, το οποίο παράγονταν, από τον λιόκαρπο, το τοποθετούσαν οι χωρικοί, κατά τους περασμένους αιώνες, πριν χρησιμοποιήσουν τα σημερινά τσίγκινα δεπόζιτα, σε κτιστές μικρές δεξαμενές, με μικρό στόμιο στην κορυφή, τις ονομαζόμενες <<πύλες λαδιού>>, οι οποίες ήταν κτισμένες μέσα στο κατώγι, αλλά, μερικές φορές και έξω στην αυλή του σπιτιού, κάτι που συνέβαινε, κυρίως, στα μοναστήρια, τα οποία είχαν μεγάλες ποσότητες λαδιού και έφτιαχναν τις πύλες στην αυλή του μοναστηριού. Αυτές τις πύλες, πριν την αποθήκευση του νέου λαδιού, τις καθάριζαν επιμελώς, ενώ τα κατάλοιπα του λαδιού, στο πάτο της κάθε πύλας, τα οποία ονόμαζαν μούργα, τα χρησιμοποιούσαν, κυρίως, στην κατασκευή σαπουνιού, όταν τα έβραζαν ανακατεμένα με ποτάσα.

Ο ΜΑΓΓΑΝΟΣ, ΤΑ ΛΙΝΟΒΡΟΧΙΑ ΚΑΙ Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΛΙΝΑΡΙΟΥ.

Οι μεγάλες απαιτήσεις της πολυμελούς Λευκαδίτικης οικογένειας σε κλινוסκεπάσματα, όταν δεν αρκούσαν οι ποσότητες του μαλλιού των προβάτων και των γιδιών, οδηγούσε και στην αξιοποίηση των υφαντικών δυνατοτήτων του λιναριού, το οποίο έδινε μια θαυμάσια ποιότητα νήματος, από την οποία δημιουργούσαν τα περίφημα λινοσέντονα, τα σεντόνια που χρησιμοποιούσαν, κυρίως, το καλοκαίρι. Επίσης, ο λιναρόσπορος χρησιμοποιούνταν και για ιατρική χρήση, κυρίως, για ζεστά επιθέματα, τα αποκαλούμενα καταπλάσματα, αφού είχε μαλακτικές ιδιότητες. Η καλλιέργεια του λιναριού ήταν ευρύτατα διαδεδομένη στα χωριά του νησιού και η επεξεργασία του, μέχρι την νηματοποίησή του, ήταν εξειδικευμένη. Όταν θέριζαν το λινάρι, τον Ιούνιο μήνα, τότε τοποθετούσαν, τα δεμάτια, μέσα σε μεγάλους λόμπους με νερό, του οποίους ονόμαζαν λινοβρόχια, για διάστημα είκοσι ημερών, πλάκωναν τα δεμάτια με μεγάλες πέτρες, ώστε να μένουν σταθερά, προκειμένου να φουσκώσει το στέλεχος του λιναριού, για να είναι πιο κατεργάσιμο και να γίνεται ίνες εύκολα. Ακολούθως επεξεργάζονταν το λινάρι στον μάγγανο, ένα ξύλινο κατασκευάσμα, μήκους δύο μέτρων, αποτελούμενο από δύο μέρη. Το κάτω μέρος έφερε μια επιμήκη

τριγωνική επιφάνεια, πάνω στην οποία έπεφτε με δύναμη το άνω μέρος, το οποίο έφερε αντίστοιχο κοίλωμα, με αποτέλεσμα, το μάτσο του λιναριού, που τοποθετούνταν ενδιάμεσα των δύο ξύλων, κατά την πρόσκρουση τους, να νηματοποιείται. Μάλιστα, όλη αυτή η κατεργασία, όταν γίνονταν από έμπειρους μαγγανιστές, τότε αποκτούσε μια αρμονία στις κινήσεις, που έμοιαζε με χορωδία μουσικής το κοπάνισμα του μάγγανου και το τίναγμα στον αέρα του μάτσου του λιναριού, προκειμένου να προχωρήσει παρακάτω η νηματοποίησή του. Έπαιρναν το νήμα σε μεγάλες ποσότητες, το οποίο, επεξεργάζονταν, όπως ακριβώς και το μαλλί, για να καταλήξει στον αργαλειό της αϋφάντρας, όπως έλεγαν τις γυναίκες που εργάζονταν στον αργαλειό, μια μορφή οικοτεχνίας, για την οποία θα γίνει, εν συνεχεία, εκτενέστατη και αναλυτική αναφορά, με επίκεντρο τον αργαλειό και το διασίδι.

ΤΟ ΣΑΜΑΡΙ, ΤΑ ΜΠΑΛΤΙΜΙΑ, ΤΑ ΚΟΛΙΤΣΑΚΙΑ, Η ΓΟΛΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΙΓΩΜΑ ΤΩΝ ΑΛΟΓΩΝ.

Τεράστια συμβολή στην ζωή του Λευκαδίτη χωρικού είχε το άλογο, το οποίο ήταν το μεταφορικό μέσον, για όλες τις δουλειές, για το κουβάλημα του νερού, των ξύλων, των σταφυλιών, των ελιών, για το όργωμα, για το λιτροβιό, για την μετάβαση του χωρικού στην Χώρα, όταν ακόμη δεν υπήρχαν αυτοκίνητα, για το ζέψιμο στο κάρο, γι' αυτό και στα χωριά του νησιού υπήρχε τεράστιος αριθμός αλόγων, τα οποία περιποιούνταν με ιδιαίτερη φροντίδα, ενώ φρόντιζαν ακόμη περισσότερο την κατασκευή του σαμαριού, το οποίο τοποθετούσαν στην ράχη του αλόγου, προκειμένου να κάνουν όλες τις ανωτέρω εργασίες. Η κατασκευή των σαμαριών ήταν εξειδικευμένη εργασία, την οποία έκαναν οι Σαμαράδες, κυρίως, στα κεφαλοχώρια του νησιού. Το σαμάρι αποτελούνταν από το ξύλινο πάνω μέρος και την στρωμή, το μαλακό κάτω μέρος, προκειμένου να μην τραυματίζει το ζώο. Το πάνω μέρος είχε δύο ειδικά ελλειψοειδή ξύλα, τα οποία ενώνονταν μεταξύ τους με τις σαμαροπαγίδες, οι οποίες ήταν μήκους, περίπου, εξήντα εκατοστών. Στο πίσω μέρος καρφώνονταν τα κολιτσάκια, δύο αγκιστροειδή σίδερα, από τα οποία περνούσαν τα σχοινιά, κατά την φόρτωση. Η στρωμή ήταν ιδιαίτερα μαλακή,

ώστε, όπως προαναφέρθηκε, να μην τραυματίζει το άλογο. Στο πάνω μέρος της υπήρχε δέρμα και από κάτω μαλακή σακέρα, ένα χοντρό ύφασμα, ενώ, ενδιάμεσα δέρματος και σακέρας, τοποθετούσαν βρωμίστρα, δηλαδή το στέλεχος της βρώμης αποξηραμένο, ή ψαθί. Έραβαν το δέρμα και την σακέρα μαζί και τοποθετούσαν την στρωμή κάτω από το ξύλινο περίβλημα. Το σαμάρι, έφερε πάνω του τις σαμαροτριχιές και τοποθετούνταν στην ράχη του αλόγου, στην οποία εφάρμοζε πιστά, όμως, προκειμένου να είναι σταθερό, κατά την φόρτωση, να πεζέρνει, όπως έλεγαν, είχε κάποια άλλα δερμάτινα εξαρτήματα, όπως την γίγκλα, ένα πλατύ δέρμα, το οποίο δεμένο στην μια πλευρά του σαμαριού, περνούσε κάτω από την κοιλιά του αλόγου και δένονταν στην άλλη πλευρά. Επίσης, το μπαλτίμι, πλατειά λουρίδα δέρματος, που ήταν δεμένη στην μια πλευρά του σαμαριού και περνούσε, κυκλικά, πίσω στην περιφέρεια του αλόγου και δένονταν στην άλλη πλευρά, προκειμένου να μην σέρνει το σαμάρι μπροστά, όταν, το άλογο, φορτωμένο, κατέβαινε κατηφόρα. Κάποιοι, τοποθετούσαν και μπροστογίγκλι, δηλαδή, περνούσαν ανάλογο δέρμα μπροστά στο στήθος του αλόγου, δεμένο στις δύο άκρες του σαμαριού, ώστε να μην σέρνει το σαμάρι προς τα πίσω, όταν, επίσης, φορτωμένο το άλογο, ανέβαινε ανήφορο. Ακόμη το φουσκούνι και αυτό δερμάτινο, το οποίο ήταν καρφωμένο ανάμεσα από τα κολιτσάκια και

κατέληγε σε ένα στρογγυλό μαλακό μέρος, μέσα στο οποίο περνούσε η ουρά του αλόγου και έφτανε στην βάση της ουράς. Στο κεφάλι του αλόγου και προκειμένου να το κατευθύνουν, με το σχοινί, τοποθετούσαν τον κατρομά, γνωστό, στα άλλα μέρη, σαν καπίστρι. Ο κατρομάς δημιουργούνται και αυτός από δέρμα, ώστε να μην πληγώνει το ζώο και κατέληγε σε έναν στρογγυλό χαλκά, από το οποίο πέρναγαν και έδεναν το κατρομόσχοινο, δηλαδή το σχοινί το οποίο χρησιμοποιούσαν για να οδηγούν το άλογο.

Το άλογο θεωρούνταν ευλογημένο ζώο για τον χωρικό, γι' αυτό το τάζε με ιδιαίτερη φροντίδα, με σανό, άχυρο και βρώμη, ώστε να αντέχει όλη αυτή την γκάμα των εργασιών. Αποτελούσε, όμως και στολίδι για το κάθε σπίτι, γι' αυτό, πολλές φορές, περνούσαν στο λαϊκό του κομπολόγια και θαλασσιές χάντρες, στο δε σαμάρι του πλουμιστά καβαλλοσκούτια, για να πάνε στα πανηγύρια των χωριών. Μερικές φορές, οι πιο μερακλήδες καβαλλαραίοι, ήθελαν το άλογό τους να έχει εκείνο το ιδιαίτερο λικνιστικό γρήγορο περπάτημα, το περίφημο αραβάνι, γι' αυτό και προμηθεύονταν άλογα από την Γαστούνη, ή την Ανδραβίδα, όπου τα άλογα αυτών των περιοχών έχουν έμφυτο το αραβάνι, ή από την Βόνιτσα τα Γεωργαλίδικα άλογα, επίσης με φυσικό αραβάνι. Αν, όμως δεν είχαν την οικονομική δυνατότητα να αγοράσουν αυτά τα

άλογα, τότε χρησιμοποιούσαν τις γίγκλες, όταν το άλογο ήταν νεαρό, προκειμένου να αποκτήσει αραβάνι. Τοποθετούσαν στα πόδια του αλόγου, για διάστημα ενός μηνός, πάνω από το γόνατο δύο υφασμάτινες λουρίδες, μία σε κάθε δυάδα μπρός και πίσω ποδιού, περιορίζοντας έτσι την δρασκελιά του αλόγου και καθελώνοντάς την σε μικρότερα και πιο ρυθμικά βήματα, όπως αυτά του αραβανιού, με αποτέλεσμα να μένει για πάντα αυτό το ιδιόμορφο περπάτημα στο άλογο.

Η περιποίηση των αλόγων προέβλεπε και το πετάλωμά τους, ή το καλίγωμα, στην Λευκαδίτικη ντοπιολαλιά, κατά το οποίο τοποθετούσαν σιδερένια πέταλα στις οπλές των ποδιών του αλόγου, ώστε να προφυλάσσονται από το έδαφος και τις αγκυλώσεις του. Τα πέταλα, τα οποία κάρφωναν με το καλι(γ)οσφύρι, ένα ειδικό σφυρί, ήταν δύο ειδών: τα γνωστά στρογγυλά ατόφια πέταλα και τα ονομαζόμενα γαλλικά, με τα κενά στην μέση, τα οποία γαλλικά τοποθετούνταν, κυρίως, στα άλογα που έσερναν τα κάρρα, αφού εφάπτονταν καλύτερα στο έδαφος. Πριν καρφωθεί το πέταλο στο πέλημα του αλόγου, καθάριζαν το πέλημα και έκοβαν το μέρος, κατά το οποίο είχε αυξηθεί, με ένα ειδικό λεπίδι, το σατράνι. Το πετάλωμα ήταν μια ιδιαίτερη και εξειδικευμένη εργασία, κατά την οποία έπρεπε να μην τραυματιστεί, με τα καρφιά, το πόδι του αλόγου, γι' αυτό και γίνονταν από ειδικούς τεχνίτες,

τους πεταλωτήδες, οι οποίοι ήταν ένας, ή δύο το πολύ, σε κάθε χωριό του νησιού. Αυτή η τεχνική αφορούσε το λωθρίασμα των καρφιών του πετάλου, τα οποία έπρεπε, ο πεταλωτής, αφού κόψει τις αιχμηρές μύτες, να τα γυρίσει προς τα μέσα, ώστε να μην λωθοκόβεται το άλογο, δηλαδή, να χτυπούν, οι άκοπες λότητες, το άλλο πόδι του αλόγου και να το αγγελοκρούζουν, εμποδίζοντας, όχι μόνο το περπάτημά του, αλλά προκαλώντας του και πληγές.

Προκειμένου να χρησιμοποιήσουν το άλογο στο αλέτρι, για το όργωμα, τοποθετούσαν στον λαιμό του, περιμετρικά του στήθους του, αφού εκεί είναι η τεράστια δύναμη του αλόγου, την γολάνα, ή λαιμαριά, ένα κατασκεύασμα σε σχήμα U λατινικού, από δέρμα, στο πάνω μέρος και ύφασμα σακέρας στο κάτω, όπως ακριβώς η στρωμή του σαμαριού, που προαναφέραμε, προκειμένου να είναι μαλακό το ύφασμα και να μην τραυματίζει το ζώο. Αυτή η γολάνα συνδέονταν με σχοινιά, τα οποία δένονταν στα παλμάκια, τα οποία, με την σειρά τους, αγκιστρώνονταν στον ζυγό και στο αλέτρι, ώστε να γίνεται το όργωμα, με το τράβηγμα του αλόγου, όλου αυτού του σώματος των εξαρτημάτων.¹¹

¹¹ Φωτογραφίες Παραρτήματος 1 ,3, 36, 37 45.

Η ΚΑΛΑΘΟΠΛΕΚΤΙΚΗ, ΤΑ ΚΑΛΑΜΙΑ ΚΑΙ ΟΙ ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΟΡΥΘΙ.

Ένα από τα υλικά, που κατά κόρον χρησιμοποιούσε ο Λευκαδίτης χωρικός, ήταν το καλάμι, προκειμένου να κατασκευάσει, μια σειρά αντικειμένων, τα οποία χρησίμευαν στην καθημερινή του εργασία, αλλά και σαν μέσα μεταφοράς, ή αποθηκευτικοί χώροι στο σπίτι. Οι κατασκευές γίνονταν με το σχίσσιμο του καλάμιου σε λεπτές λουρίδες, οι οποίες πλέκονταν, με θαυμαστή δεξιοτεχνία, μαζί με εύκαμπτα ξύλα λυγαριάς. Πιο εξειδικευμένοι, σ' αυτή την κατασκευή, ήταν οι κάτοικοι της Απόλπαινας, γι' αυτό τους αποκαλούσαν Καλαθάδες. Το καλάθι ήταν μικρό, με στρογγυλό χερούλι στην κορυφή και χρησίμευε για την φύλαξη τροφίμων, στον τρύγο, στο μάζεμα των ελιών, στην συλλογή ντομάτας και φρούτων. Το κοφίνι, μεγάλο αντικείμενο, με δύο χερούλια στην μέση, προκειμένου να μεταφέρεται εύκολα, το οποίο χρησίμευε, κυρίως, στον τρύγο, για την μεταφορά της κοπριάς στα κτήματα, για την τοποθέτηση του λιοκάβου, μέχρι αυτός να πάει στο λιτροβιό. Η κόφα, μια μορφή πεπλατυσμένου καλάθιου, με δύο χερούλια στην κορυφή, η οποία ήταν απαραίτητη για τις γιορτές, τους γάμους και τα πανηγύρια, αφού χρησίμευε για να πάνε, σε συγγενικό γάμο, το περίφημο κανίσκι, όπου μέσα

τοποθετούσαν όλα τα καλούδια, όπως έλεγαν, ώστε να συνεισφέρουν στον γάμο του παιδιού του συγγενή τους. Επίσης, χρησιμοποιούσαν την κόφα στα πανηγύρια των εκκλησιών, όταν τοποθετούσαν ένα μεσάλι μέσα, όπου έριχναν τα σπερνά όλων των νοικοκυρών του χωριού. Ακόμη, η κόφα χρησιμοποιούνταν σαν αποθηκευτικός χώρος για τα εσώρουχα των παιδιών και την τοποθετούσαν, γεμάτη με ρούχα, οι μητέρες, κάτω από τα κρεβάτια.

Όλα αυτά τα καλαμένα σκεύη, τις περισσότερες φορές, τα κουβαλούσαν, γεμάτα με προϊόντα, κυρίως κατά τον τρύγο, στο κεφάλι τους οι Λευκαδίτισσες, με την ποδολόγα, η οποία μπορούσε να είναι υφασμάτινη, όπως η μπροστοποδια των γυναικών, ή να είναι σκορδοποδολόγα, δηλαδή, να έχει κατασκευασθεί από την πλεξούδα των σκόρδων, την οποία χρησιμοποιούσαν, αφού τελείωναν τα σκόρδα, στρίβοντάς την κυκλικά.

Επίσης, το καλάμι χρησίμευε στην κατασκευή της κληματαριάς του σπιτιού, η οποία παρείχε τα φαγώσιμα σταφύλια της, αλλά και παχύ ίσκιο το καλοκαίρι στην αυλή του σπιτιού. Η κληματαριά στηρίζονταν σε ξύλινες κολώνες, διάσπαρτες στην αυλή, πάνω στις οποίες πατούσαν τα περαστάρια, μακριά λεπτά ξύλα, κυρίως κυπαρίσσια και πάνω στα κυπαρίσσια, τοποθετούνταν, κάθετα, πολλά καλάμια, σε κοντινή απόσταση μεταξύ των, πάνω στα οποία καλάμια απλώνονταν οι κληματόβερρες.

Η ποικιλία του σταφυλιού των κληματαριών, ήταν το Κορύθι, ένα σκληροτράχηλο κλήμα, ειδικό για ορεινές περιοχές, το οποίο αργούσε να ωριμάσει, περί το τέλος του Σεπτεμβρη. Μάλιστα, μερικές φορές, όπως ήταν πάνω στην κληματαριά το σταφύλι, το τοποθετούσαν μέσα σε υφασμάτινα σακουλάκια, προκειμένου να διατηρηθεί μέχρι τις Καλές Μέρες, όπως έλεγαν τα Χριστούγεννα. Επίσης, δεν ήταν λίγες οι φορές, που, την αγουρίδα του κορυθιού, την έστυβαν και την χρησιμοποιούσαν στο φαγητό, αφού τα λεμόνια ήταν δυσεύρετα. Όταν ήθελαν να επεκτείνουν την κληματαριά, σε άλλα σημεία της αυλής, τότε χρησιμοποιούσαν τις καταβολάδες. Επρόκειτο για δυνατές και μακριές κληματόβεργες, τις οποίες άπλωναν μέσα σε βαθύ αυλάκι, που έσκαβαν, και μέσω του αυλακιού, τις οδηγούσαν να βλαστήσουν σε όποιο σημείο επιθυμούσαν.

Ο ΓΥΦΤΟΣ-ΣΙΔΕΡΑΣ, Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΨΑΛΙΔΩΝ ΚΑΙ ΤΟ ΚΩΛΟΚΟΥΡΟ ΤΩΝ ΠΡΟΒΑΤΩΝ.

Στην υπηρεσία του χωρικού ήταν και διάφορα σιδερικά, τα οποία, κατά τους περασμένους αιώνες, όταν δεν υπήρχε η Χώρα του νησιού, το αστικό κέντρο, με την σημερινή του μορφή, προκειμένου να τα προμηθεύονται, από το εμπόριο, όπως στα κατοπινά χρόνια, τότε τα κατασκεύαζαν ειδικοί σιδεράδες, του οποίους φώναζαν <<γύφτους>>, χωρίς να έχουν καμία σχέση με τους σημερινούς ρομά, αλλά, πιθανόν, λόγω της μουτζούρικης δουλειάς τους φώναζαν με αυτό το όνομα. Αυτοί οι τεχνίτες του σιδήρου ήταν διάσπαρτοι στα χωριά του νησιού και χρησιμοποιούσαν, σαν μέσο κατεργασίας του άμορφου σιδήρου, την φωτιά, όπου, όταν κοκκίνιζε καλά το σίδηρο και γίνονταν εύκαμπτο, τότε το μετέτρεπαν στα εργαλεία, που επιθυμούσαν, όπως: τσάπες, γκασμάδες, φτυάρια, τσαπιά, παραμίνες, κολιτσάκια για τα σαμάρια, τα σίδερα της γολάνας, αλλά και μπάλων. Ο μπάλος ήταν επίμηκες χοντρό σίδηρο, με μυτερή κορυφή, τον οποίο χρησιμοποιούσαν σαν λοστό και μοχλό στις αγροτικές εργασίες, αλλά και για να ανοίγουν τις τρύπες, μέσα στις οποίες φύτευαν τα νέα κλήματα. Ακόμη, έφτιαχναν τις προστιές, δηλαδή, τις τριγωνικές εκείνες σιδερένιες κατασκευές, που χρησίμευαν και χρησιμεύουν και σήμερα για την

φωτιά, όπου τοποθετούσαν πάνω την κατσαρόλα, για το βράσιμο του φαγητού. Η λέξη προστιά, ένα συντετμημένη, κατά την Λευκαδίτικη ντοπιολαλιά και προέρχεται από την αρχική λέξη πυροεστία. Άλλη κατασκευή ήταν τα σιδερένια λυχνάρια, τα οποία χρησιμοποιούσαν για τον φωτισμό του σπιτιού. Επρόκειτο για στρογγυλά αντικείμενα, μικρού βάθους, μέσα στα οποία τοποθετούσαν λάδι και άναβαν το φυτίλι, το οποίο δημιουργούσαν οι νοικοκυρές στρίβοντας το βαμβάκι. Ειδικότερα, για τα λιτροβιά, όπου, πολλές εργασίες γίνονταν νωρίς το πρωί και αργά το βράδυ, τότε τα λυχνάρια, που ονόμαζαν λυχνάρες, ήταν τετράγωνα και είχαν τέσσερα φυτίλια, ένα σε κάθε γωνία, ώστε να υπάρχει καλύτερος φωτισμός στον χώρο. Επίσης, οι σιδεράδες δημιουργούσαν τα κοφτερά αντικείμενα, τα οποία χρησίμευαν στην κοπή των ξύλων και των δένδρων. Το κλαδευτήρι, με δύο επιφάνειες κοπής, μία μπροστά και μία δρεπανοειδούς μορφής πίσω. Το μικρό τσεκούρι, αλλά και την μεγάλη τσεκούρα, με την οποία λιάνιζαν τα ξύλα, σε σχίζες, για να είναι πιο εύχρηστα στην φωτιά του σπιτιού.

Οι γύφτοι-σιδεράδες έφτιαχναν και τα ψαλίδια, τα οποία ήταν ιδιαίτερα χρήσιμα στο νοικοκυριό, τόσο σε θέματα κοπτικής και ραπτικής, αλλά κυρίως, υπεραπαραίτητα στην κτηνοτροφία, όπου απαιτούνταν για το κούρεμα των αιγοπροβάτων, μια εργασία εξόχως λεπτή, την οποία έκαναν με τις

λεγόμενες ψαλίδες, μεγάλα ειδικά ψαλίδια, τα προβατοψάλιδα. Μάλιστα, όταν, από την πολυχρησία, αυτές οι ψαλίδες στόμωναν, δηλαδή δεν έκοβαν, πλέον, καλά, τότε περνούσε από τα χωριά ο γύφτος με τον ποδοκίνητο τροχό, ο οποίος τρόχιζε τα ψαλίδια, αλλά και τα άλλα σκεύη, πού χρησιμοποιούνταν στο κόψιμο, όπως: Μαχαίρια, τσεκούρια και κλαδευτήρια. Η κουρά των αιγοπροβάτων είχε δύο στάδια. Κατά το μέσον του Απρίλη γίνονταν το πρώτο κούρεμα, το λεγόμενο κωλόκουρο, αφού οι κτηνοτρόφοι έκοβαν τα μαλλιά στο πίσω μέρος του ζώου, περιμετρικά των δύο ποδιών, προκειμένου να γίνεται ευκολότερα και πιο καθαρά, από ξένα υλικά, το άρμεγμά τους, αφού, πλέον είχαν απογαλακτισθεί τα αρνιά και άρχιζε η περίοδος του αρμέγματος των ζώων.

Ολόσωμα το κούρεμα γίνονταν περί το μέσον του Μάη, όταν ο καιρός είχε ζεστάνει, αλλά ζύγωνε και η γιορτή της Αναλήψεως, αφού θεωρούσαν αυτή την γιορτή σαν ορόσημο στην κτηνοτροφία και την ευλαβούνταν ιδιαίτερα. Κατά το ολόσωμο κούρεμα, αφαιρούνταν όλα τα μαλλιά του ζώου, τα οποία σχημάτιζαν το περίφημο ποκάρι, ή αρνοπόκι, το οποίο έπαιρναν οι νοικοκυρές και αφού ζεμάτιζαν, μέσα σε καυτό νερό, ώστε να φύγει ο πίνος, μια ιδιαίτερη κολλητική ουσία, που έχει το μαλλί, κυρίως των προβάτων, για να αδιαβροχοποιείται τον χειμώνα το τρίχωμα,

χρησιμοποιούσαν τα μαλλιά σε πολλές βασικές εργασίες του σπιτιού, μετά από ειδική κατεργασία. Για να φτιάξουν μάλλινα ρούχα, ζελέδες, φανέλες και κάλτσες, για να δημιουργήσουν τα νήματα του αργαλειού, για τα χοντροσκούτια, αναλυτική αναφορά για την κατασκευή τους θα ακολουθήσει, όταν θα παρουσιασθεί ο τεράστιος κύκλος του αργαλειού, για να γεμίσουν τα παγερίτσα και τα μαξιλάρια. Ειδικότερα, αυτό το γέμισμα των παγερίτσων και των μαξιλαριών, έπαιρνε εορταστικό χαρακτήρα κατά τον γάμο, όταν υπήρχε ξεχωριστή μέρα, στον προγαμιαίο χρόνο, για το πλύσιμο των μαλλιών και το γέμισμα των στρωμάτων. Μετά το κούρεμα των προβάτων, τα οδηγούσαν σε ποτάμια, ή στην θάλασσα, τα παράλια χωριά, προκειμένου να τα κολυμπήσουν, για να καθαρίσουν, ή για να φτάσουν, όπως πίστευαν, γρηγορότερα σε οίστρο τα θηλυκά, αφού πλησίαζε ο καιρός του ζευγαρώματος.

Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ ΜΕ ΣΚΟΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑΣΣΑ ΚΑΙ Η ΒΑΦΗ ΓΚΡΑΝΟ.

Ρόλο πρωταγωνιστή σε όλες τις εργασίες είχε η Λευκαδίτισσα γυναίκα, η οποία ενσάρκωνε στο πρόσωπό της πολλούς ρόλους και ιδιότητες, λέαινα σωστή, για την προκοπή, την ανατροφή και το μεγάλωμα των παιδιών της. Ήταν, μητέρα, αγρότισσα, ζυμώστρα, φουρνάρισσα, πλύστρα, αϋφάντρα, γεωργός, ασπροδιαλέχτρα, είδαμε χαρακτηριστικά αυτόν τον ρόλο στο μάζεμα του διάσπαρτου λióκαρπου, όλοι αυτοί οι ρόλοι σε ένα ταπεινό σαρκίο, το οποίο μετουσίωνε σε οικογενειακό πλούτο η <<λύσσα>>, με την οποία πάλευε για να αναστήσει τα παιδιά της! Μία από τις τόσες ασχολίες της ήταν και η κατασκευή του σαπουνιού, για το πλύσιμο των ρούχων, αλλά και η βαφή των μάλλινων ρούχων του αργαλειού. Για την κατασκευή του σαπουνιού χρησιμοποιούσε, σαν πρώτη ύλη, την σκουριά του λαδιού, την οποία έβραζε αναμειγμένη με ποτάσα και λίγο ασβέστη και το κολλώδες μίγμα, που προέκυπτε, μετά το βράσιμο, το τοποθετούσε μέσα στα τετράγωνα της πινακωτής, που είχε το σπίτι για το ψωμί, τοποθετούσε, εν συνεχεία, ολόκληρη την πινακωτή γεμάτη στον ήλιο, όπου ξεραινόνταν το σαπούνι κα έβγαινε σε μεγάλες πλάκες, τις οποίες χρησιμοποιούσε, μαζί με την αλυσίβα, σαν

καθαριστικό μέσον στις μπουγάδες. Η αλυσίβα, επίσης, ήταν βρασμένο νερό, μέσα στο οποίο τοποθετούσαν αρκετή στάχτη, προφανώς, γιατί η στάχτη έχει καθαρτικές ιδιότητες, αλλά, συγχρόνως μέσα στην τσέτζερη, που έβραζαν την αλυσίβα, έβαζαν και κλώνους σμυρτιάς, ώστε να πάρουν ευωδιαστή μυρωδιά τα πλενόμενα ρούχα. Παρόμοιο ευρεσιτεχνικό τρόπο χρησιμοποιούσε και για την βαφή των άσπρων, κυρίως, μάλλινων νημάτων τα οποία χρησιμοποιούσε στον αργαλειό , ή για την κατασκευή ρούχων, αφού δεν υπήρχαν οι μετέπειτα χημικές βαφές, που γνωρίσαμε τα νεώτερα χρόνια. Έπαιρνε την κακαοσίδα, έναν ογκώδη μύκητα, περίπου σε μέγεθος λεμονιού, ο οποίος αναπτύσσεται στα κλαδιά των ρουπακιών και ο οποίος, στο εσωτερικό του, είχε μια καφεκόκκινη ουσία, η οποία ήταν ανεξίτηλη, όταν την έλιωναν μέσα στην τσέτζερη, σε καυτό νερό και τοποθετούσαν μέσα τα ρούχα, που επιθυμούσαν να βάψουν. Η ιδιότυπη αυτή κόκκινη βαφή αποκαλούνταν Γκράνο, προφανώς από το λατινικό Γκρενά.

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΕΥΛΟΚΑΜΙΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΣΒΕΣΤΟΚΑΜΙΝΩΝ.

Τα ξυλοκάμινα χρησίμευαν για την παραγωγή του πολύτιμου κάρβουνου, το οποίο χρησιμοποιούσαν για τις οικογενειακές ανάγκες, αλλά και για εμπορεύσιμο, στα κατοπινά χρόνια, όταν δημιουργήθηκε η Χώρα του νησιού και υπήρχαν ανάγκες, για κάρβουνο, από τους κατοίκους της. Σπουδαιότεροι παραγωγοί κάρβουνου στο νησί ήταν οι κάτοικοι του Αλεξάνδρου, αφού είχαν κοντά τους το βουνό των Σκάρων, το οποίο έδινε θαυμάσια πρώτη ύλη, για τα ξυλοκάμινα, γι' αυτό και τους αποκαλούσαν Καρβουνιάρηδες. Μάλιστα υπήρχε και σχετικό σκωπτικό ευφυολόγημα, στους Σφακιώτες, σύμφωνα με το οποίο, πήραν, κάποτε, μια Αλεξανδρίτισσα, προκειμένου να την κάνουν... βασίλισσα, η οποία περνώντας από την περιοχή του Χοιρόλακου, που βρίσκεται μεταξύ Σφακιωτών και Αλεξάνδρου και στην οποία υπάρχει βουνό, ακόμη και σήμερα, με ρύκια, τότε η ... υποψήφια βασίλισσα αναφώνησε: << Ψυχή μ' ρύκια για καμίνι!>>. Η οικιακή χρήση αφορούσε το ψήσιμο των φαγητών, την πρόσθεση κάρβουνου στην γωνιά, κυρίως για το ψήσιμο των πιτών, αλλά και στο σιδέρωμα των ρούχων, αφού χρησιμοποιούσαν τα παλιά μεταλλικά τριγωνικά σίδερα, στα οποία τοποθετούσαν μέσα κάρβουνο, προκειμένου να ζεσταθεί και να

σιδερώσει καλά. Το ξυλοκάμινο δεν είχε σταθερή θέση. Γίνονταν, κατά κανόνα, σε μέρη που υπήρχε υλικό, για καύση, δηλαδή ξύλα, τα οποία έπρεπε να είναι ιδιαίτερα σκληρά, ώστε να μην αποτεφρώνονται εύκολα, αλλά να καρβουνοποιούνται. Μάζευαν αυτή την ποικιλία ξύλων, τα έκοβαν σε μέγεθος, περίπου, ενός μέτρου και τα τοποθετούσαν σε σχήμα κώνου, ενώ στο εσωτερικό του κώνου είχαν τοποθετήσει πιο λιανά και εύφλεκτα ξύλα, για προσάναμα. Όταν έφτιαχναν το μέγεθος του καμινιού που επιθυμούσαν, τότε σκέπαζαν το καμίνι, πρώτα με χλωρά κλαδιά, κυρίως κυπαρισσιού, τα οποία είναι συμπαγή και βαριά και ακολούθως έριχναν, περιμετρικά, αρκετό χώμα, ώστε, ολόκληρο αυτό το κωνοειδές μόρφωμα, να μην καταρρέει, αλλά να συγκρατείται, για να καούν όλα τα ξύλα στο εσωτερικό του. Η καύση του ξυλοκάμινου διαρκούσε δύο και τρεις μέρες, ώστε να υπάρξει πλήρης καρβουνοποίηση των ξύλων, οπότε κατέρρεε το ξυλοκάμινο και άρχιζαν την διαλογή του κάρβουνου.

Αντίθετα με τα μεταφερόμενα ξυλοκάμινα, το ασβεστοκάμινο είχε σταθερή θέση, αφού ήταν κτισμένο, σε ελαφρώς κωνοειδή μορφή με θόλο, κυρίως, κοντά σε πετρώματα ασβεστολιθικά, η καύση των οποίων έδινε τον πολύτιμο ασβέστη, τον οποίο χρησιμοποιούσαν στην ανέγερση σπιτιών, στο άσπρισμα, δηλαδή ασβέστωμα, των σπιτιών και των

αυλών, στην κατασκευή σαπουνιού με ποτάσα και σκουριά λαδιού, αλλά και σαν απολυμαντικό, αφού έριχναν, μικρές ποσότητες, μέσα στις στέρνες, κάτι σαν την σημερινή χλωρίωση του νερού. Η δημιουργία και η καύση του ασβεστοκάμινου ήταν εργασία εξειδικευμένη και αρκετά σκληρή, αφού έπρεπε να υπάρχουν σταθερά άτομα, τα οποία, κατά την πολυήμερη καύση του, έπρεπε να το τροφοδοτούν, να το ταΐζουν, όπως έλεγαν, συνέχεια με καύσιμη ύλη, η οποία, ήταν τα ξύλα και το λιοκόκι, δηλαδή ο πυρήνας, που προέκυπτε από την επεξεργασία των ελιών στα λιτροβιά.

Η δημιουργία ασβεστοκάμινου ήταν σημαντική, για το Λευκαδίτη χωρικό, αφού προϋπόθετε καλή οικονομική κατάσταση, να είναι νοικοκύρης, όπως έλεγαν, με μεγάλη περιουσία, αφού απαιτούνταν έξοδα, αλλά και οικογενειακό προσωπικό, γι αυτό, πολλές φορές, γίνονταν ανταμικά από συγγενείς, ή από σέμπρους. Η σεμπριά, στην παλιά Λευκάδα, δεν αφορούσε μόνο την δημιουργία ασβεστοκάμινου, αλλά και άλλους τομείς, όπως: την δημιουργία ζευγαριού αλόγων, προκειμένου να οργώνουν εναλλάξ τα χωράφια τους, την κατοχή, από κοινού αμπελώνα, ή λιοστασιού, για εκμετάλλευση. Η πέτρα, που χρησίμευε σαν πρώτη ύλη στο ασβεστοκάμινο, έπρεπε να έχει ασβεστολιθική υφή, γι' αυτό επιλέγονταν με ιδιαίτερη επιμέλεια, αφού δεν ασβεστοποιούνται όλες οι πέτρες. Ακόμη και

σήμερα υπάρχει στο χωριό μου, το Πινακοχώρι, τοποθεσία με το όνομα Καμίни, στην οποία διασώζεται το κουφάρι του ασβεστοκάμινου, που λειτουργούσε με μια καταπληκτική ποικιλία πέτρας, κάτασπρη, η οποία υπάρχει στην περιοχή, έχοντας την μορφή του μαρμάρου και την οποία χρησιμοποιούσαν, όχι μόνο για τα ασβεστοκάμινα, αλλά και σαν χαλίκι, σε διάφορες κατασκευές, αφού πολυθρυματίζονταν και μετατρέπονταν σε χαλικώδη μορφή.

Το μεγαλύτερο μέρος του ασβεστοκάμινου ήταν μέσα στην γή. Έσκαβαν έναν λόμπο, βάθους, περίπου δύο μέτρων και διαμέτρου τριών μέτρων και τον λίθιαζαν, με πέτρες γερές, μέχρι την επιφάνεια της γης, ενώ, συνέχιζαν θολωτά το κτίσιμο για, σχεδόν, άλλα δύο μέτρα πάνω από την γη. Άφηναν την μπούκα, μια θολωτή πορτούλα, από την οποία έκαναν το τάισμα του καμινιού, ώστε να καεί, επαρκώς, η ασβεστολιθική πέτρα, η οποία είχε τοποθετηθεί μέσα, προς ασβεστοποίηση. Το κάψιμο του καμινιού διαρκούσε αρκετές μέρες, ώστε να καεί η πέτρα και να λιώνει καλύτερα ο δημιουργούμενος ασβέστης. Ολόκληρο αυτό το διάστημα της καύσης, ο παρτσινέβελος, ο νοικοκύρης του καμινιού, δεν αποχωρούσε από το δημιούργημά του, αλλά έφτιαχνε, μια πρόχειρη παραράκα, για να ξεκουράζεται, αλλά και να προφυλάσσεται από τον ήλιο του καλοκαιριού, ενώ

τον αιτάριζαν συγγενείς και φίλοι, αφού η φωτιά δεν έπρεπε να σβηστεί και να καίει αδιάκοπα. Όταν έπεφτε μέσα στο καμίνι, η πρώτη πρόχειρη πέτρα, η λεγόμενη σαβούρα, τότε άρχιζε να γίνεται αντιληπτό ότι η διαδικασία ασβεστοποίησης πήγαινε προς το τέλος της. Άφηναν, ακολούθως, το καμίνι, για μερικές μέρες, να σβύσει και να κρυώσει η καμένη πέτρα, την οποία έπαιρναν και την τοποθετούσαν μέσα σε σακέρες, για να την μεταφέρουν στις ασβεσταριές των οικοδομών, όπου θα πραγματοποιούνταν το λιώσιμο του ασβέστη, ο οποίος, έπρεπε να μείνει μεγάλο χρονικό διάστημα στη ασβεσταριά, ώστε να αποκτήσει σωστή συνδετική υφή στην δημιουργία της λάσπης του χτισίματος. Διότι, αν ο ασβέστης δεν έχει σβύσει καλά, τότε στο σοβάτισμα δημιουργούνται <<λέπια>> στους τοίχους, δηλαδή, με τον καιρό, σκάει ο σοβάς και δημιουργεί μικρά εξανθήματα, σαν λέπια.¹²

¹² Φωτογραφία Παραρτήματος 24 και 55.

Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΑΝΕΜΟΜΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΕΡΟΜΥΛΩΝ.

Εξαίσιες δωρικές θωριές, βιγλάτορες και σηματοροί, στις κορυφές λόφων του νησιού της Λευκάδος, είναι ακόμη και σήμερα οι μισοσερειπωμένοι ανεμόμυλοι, απομεινάρια μιας γνήσιας και αμόλευτης εποχής, που αποτελούσαν το σημείο αναφοράς ενός κράματος, πολιτισμού, αρχιτεκτονικής και βιοπάλης, ένα κράμα, που προκαλεί ρίγη συγκίνησης στους σημερινούς Λευκαδίτες, όσοι εξακολουθούν να νοιώθουν τον παλμό αυτής της άλλης εποχής, όχι σαν απλό αποτύπωμα του παρελθόντος, αλλά σαν μια διαρκή ενατένιση προς την φιλοκαλία και στον πυρήνα αυτού, που ονομάζουμε Λαϊκό Λευκαδίτικο Πολιτισμό. Ο ανεμόμυλος θέλγει ακόμη και σήμερα, γι' αυτό αξιομακάριστοι είναι αυτοί οι χωρικοί, που μπόρεσαν και συντήρησαν έστω και το κουφάρι του ανεμόμυλου, στην θωριά του οποίου εναρμονίζονται, στην σκέψη, τίμιος ιδρώτας, αδιάκοπος μόχθος μα και θρύλοι, παραδόσεις, δοξασίες και πολύχρωμες ιστορίες. Επί πλέον, ο ανεμόμυλος, ήταν κοινωνικό γεγονός, για το χωριό, όπου συγκέντρωνε αγόρια και κορίτσια, όχι μόνο για να πάνε το άλεσμα, με τα άλογα, ή, τα τσουβάλια, στο κεφάλι των κοριτσιών, αλλά και για να χαζέψουν, να χασκουμπρίσουν, να δουν την κίνηση

και την προσέλευση χωρικών στον μύλο, όπου πλέκονταν τα ειδύλλια, μέσα από τα κρυφοκοιτάγματα και τα φαρομανητά.

Η κατασκευή του ανεμόμυλου ήταν μια εργασία ειδικών τεχνητών, οι οποίοι δημιουργούσαν αυτό το κυκλικό κτίριο, το οποίο έχει μια φοβερή αρχιτεκτονική μορφή και αξία, που, παρά το γεγονός ότι, παρόμοιοι ανεμόμυλοι υπάρχουν και στα νησιά του Αιγαίου, πουθενά δεν συνάντησα την μορφή και την αρμονία του Λευκαδίτικου ανεμόμυλου, ο οποίος, σε πλήρη ανάπτυξη, με την αντένα και τα πανιά είναι ένα δημιούργημα απείρου κάλλους, έτσι όπως τον ατενίζουμε, σε σπάνιες φωτογραφίες του παρελθόντος, όπως: Στόν Κάβαλλο, ο θαυμάσιος Μύλος του Κοσπέτου, ο μύλος του Χαλικά στο Σπανοχώρι, ο περίφημος μύλος του Γριμάνη, στην Καρυά, οι μύλοι της Σαράντως και του Μπόρσα, στο Πινακοχώρι, ο μύλος των Πηγαδισάνων στο Σπαθάρι, ο μύλος του Αγίου Νικήτα, που δεσπόζει στην κορυφή του καταπληκτικού θέρετρου, ο μύλος του Αρίδια, δίπλα στο παλιό δημοτικό σχολείο του Αλέξανδρου, οι μύλοι στους λόφους περιμετρικά της Εγκλουβής, οι έξι μύλοι της Γύρας, εκ των οποίων, διασώζονται, σήμερα, μόνο τρεις. Το χωριό, όμως, που είχε τους περισσότερους ανεμόμυλους, στο νησί, ήταν το Καλαμίτσι, το οποίο είχε, συνολικά, δεκατρείς ανεμόμυλους, με τους τρεις, εξ αυτών, να διασώζονται και σήμερα, σε καλή

κτιριακή κατάσταση. Συνολικά στην Λευκάδα και στο Μεγανήσι υπήρχαν πάνω από εξήντα ανεμόμυλοι, η κατασκευή των οποίων γίνονταν, κατά κανόνα, στην κορυφή λόφων, ή σε μέρη που υπήρχαν τα λεγόμενα κανάλια αέρα, δηλαδή, συγκεκριμένες τοποθεσίες, όπου υπήρχαν δίοδοι αέρα, Μαϊστρος, κυρίως, αφού η όλη διαδικασία στους ανεμόμυλους γίνονταν κατά τους θερινούς μήνες, όταν φυσά αυτός ο δροσερός δυτικός καλοκαιρινός αέρας, τον οποίο, παρακαλούσαν οι χωρικοί να μην φυσήξει τον χειμώνα, <<Μαϊστρε καλοκαιρινέ, χειμώνα μην φυσήξεις>>, διότι, τότε, ήταν ιδιαίτερα ψυχρός, πιο ψυχρός και από την Τραμουντάνα.

Το κτίσιμο του ανεμόμυλου ήταν δουλειά εξειδικευμένων μαστόρων. Περίφημοι τέτοιοι μάστορες ήταν το σόι των Σανταίων, από τα Κοντράτα του Πινακοχωρίου. Από το σόι αυτό κατάγονταν ο Ξενοφώντας Σάντας, ο οποίος συνέδραμε με γνώσεις, διηγήσεις και σκαριφήματα τον Πανταζή Κοντομίχη, προκειμένου να γράψει το βιβλίο του: <<Αγροτικές και Βιοτεχνικές Εργασίες>>, στο οποίο υπάρχει πληρέστατη περιγραφή όλων των μηχανημάτων του ανεμόμυλου, αφού απαιτούνταν μια πλειάδα μηχανημάτων και εξαρτημάτων. Μάλιστα, στα Κοντράτα, ο μύλος της Σαράντως, ανήκε, εν μέρει, και στο σόι των Σανταίων, οι οποίοι ονόμαζαν τον μύλο <<Δηλαβέρη>>, αφού συνήθιζαν, σε κάθε μύλο, που έκτιζαν, να του δίνουν και ένα

όνομα, πέραν από το όνομα του ιδιοκτήτη. Το χτίσιμο ξεκινούσε με το άνοιγμα θεμελίων δύο μέτρων, αφού, η έκθεσή του σε αέρα, αλλά, κυρίως, στους σεισμούς, έπρεπε να του δίνουν ιδιαίτερη αντοχή. Ο τοίχος, ξεκινούσε πάχους δύο μέτρων στα θεμέλια, για να στενεύει προχωρώντας προς την κορυφή. Το ύψος του ανέρχονταν στα επτά μέτρα και η διάμετρός του στα πέντε μέτρα. Ο ανεμόμυλος χωρίζονταν σε δύο διαζώματα, με πάτωμα, το οποίο στερεώνονταν πάνω σε τρεις καρίνες, οι οποίες ήταν χωνευτές μέσα στο τοίχο και από χοντρό ξύλο κατασκευασμένες, αφού κρατούσαν τεράστια βάρη, ιδιαίτερα τα πέτρινα λιθάρια, τα οποία άγγιζαν, συνολικά, το βάρος ενός τόνου. Στο κάτω διάζωμα τοποθετούνταν τα σακιά με τα γεννήματα, δηλαδή με το σάρι που θα επεξεργάζονταν. Στο πάνω διάζωμα ήταν όλα τα μηχανήματα και τα εξαρτήματα του μύλου, κυριότερα των οποίων ήταν τα δύο λιθάρια και η κοφινάδα, μια μεγάλη χοάνη, μέσα στην οποία έριχναν το προς άλεση σιτάρι και από εκεί οδηγούνταν στα δύο λιθάρια. Η αντένα με τα πανιά, δεν ήταν σε σταθερό σημείο, αλλά, περιστρεφόμενα περιμετρικά της κορυφής του μύλου, ανάλογα με την διεύθυνση του αέρα. Υπήρχαν Λευκαδίτες, οι οποίοι μπορούσαν να σταματήσουν την αντένα εν κινήσει, χωρίς να χρησιμοποιούσαν το σύστημα πέδησης, που υπήρχε μηχανικά μέσα στον μύλο. Τότε μιλούσαν για πραγματικά αντρειωμένα άτομα, τα οποία είχαν

αυτή την υπερβολική δύναμη, όπως μνημονεύει, ο Ξενοφώντας Σάντας, τον θείο του Ηλία Γρηγόρη, από τα Κοντράτα, ο οποίος σταματούσε, με τα χέρια του, την αντένα, στο μύλο της Σαράντως! Η περιστροφική κίνηση της αντένας, ανάλογα με την φορά του ανέμου, επιτυγχάνονταν με την μεταφορά της μέσα στις εγκοπές, που υπήρχαν στο χοντρό ξύλινο κομμάτι, το οποίο ήταν σαν μεγάλη στεφάνη, πάνω στον τελικό τοίχο του μύλου.

Σε μερικούς μύλους, το μεράκι και η αγάπη, των νεώτερων ιδιοκτητών, έχουν αποκαταστήσει, όπως στον Κάβαλλο, αυτή την αρχική μορφή, σαν μνημείο στο διάβα των αιώνων, με τα φτερά του να μας ταξιδεύουν στον ονειρικό κόσμο της φαντασίας, σε εποχές, που η μάχη ήταν για τον επιούσιο και μόνο. Πέραν της αρχιτεκτονικής αξίας, ο ανεμόμυλος, ήταν το τέλειο εργαλείο για τον Λευκαδίτη ξωμάχο, το οποίο, με πρωτεργάτη την αιολική ενέργεια, έδινε το πολυπόθητο αλεύρι για το ψωμί, θεμελιακό είδος στην διατροφή των περασμένων αιώνων. Στο εσωτερικό του, όπως προαναφέρθηκε, είχε μια σειρά μηχανημάτων, μεταξύ των οποίων πρωτεύουσα θέση κατείχαν οι δύο αλευρόπετρες, τις οποίες κατασκεύαζαν ειδικοί τεχνίτες από στουρναρόπετρα, ή, κατά τα νεώτερα χρόνια τις αγόραζαν από το εμπόριο και προέρχονταν από την Μήλο, σε κομμάτια, βέβαια, τα οποία μάτιαζαν και συναρμολογούσαν. Αυτές οι πέτρες, παίρνοντας

κίνηση από την περιστροφική κίνηση της αντένας με τα πανιά, συνέθλιβαν το σιτάρι μετατρέποντάς το σε αλεύρι, εξ ου και η λαϊκή θυμοσοφία επινόησε το ευφυολόγημα πώς: << το αλεύρι θέλει δύο πέτρες για να βγει>>, πράγμα που χρησιμοποιείται αλληγορικά, σήμερα, σε πολλές εκφάνσεις της ζωής.

Χωρίς το αγέρωχο μεγαλείο του ανεμόμυλου, ο ...ταπεινός νερόμυλος ήταν εξ ίσου πηγή ζωής για τους χωρικούς του νησιού, αφού παρήγαγαν το πολυπόθητο αλεύρι, ενώ, η κατασκευή του ήταν πολύ πιο εύκολη, αρκεί να υπήρχε νερό τρεχούμενο, ακόμη και σε λαγκάδι, το οποίο μπορεί να στέρευε το καλοκαίρι. Αυτή, η απλή κατασκευή, αν, μάλιστα, δεν ήταν γερά θεμελιωμένη, τότε, όταν το ποτάμι, η το λαγκάδι, κατέβαζε μεγάλες ποσότητες νερού, τον χειμώνα, μπορούσε και να παρασύρει τον νερόμυλο. Η κατασκευή τους προϋπέθετε, λοιπόν, την ύπαρξη τρεχούμενου νερού, γι' αυτό θα τον βρούμε σε συγκεκριμένες περιοχές του νησιού, σε αντίθεση με τον ανεμόμυλο, που ...ξεφύτρωνε σε κάθε λόφο και ύψωμα. Νερόμυλους θα συναντήσουμε στον Σύβρο και στον Βουρνικά, τα χωριά με τα περισσότερα τρεχούμενα νερά, όπου υπήρχαν πάνω από εικοσιπέντε. Μεγάλος αριθμός νερόμυλων, όμως, υπήρχε και στην Μέλισσα των Σφακιωτών. Εδώ, όπου είναι σήμερα το ομώνυμο επισκέψιμο φαράγγι, θα συναντήσουμε τον καταπληκτικό αριθμό των εννέα νερόμυλων, με τον

ένατο, κατά σειρά, να διατηρείται αναλλοίωτος και σήμερα. Αυτοί οι εννέα νερόμυλοι τροφοδοτούνταν από το νερό της πηγής της Σπηλιάς και από το νερό που ρέει στην κοίτη του Κακού Λαγκαδιού, συνέχεια του οποίου αποτελεί ο Βάρδας. Η ύπαρξη εννέα νερόμυλων, πέραν και των έξι ανεμόμυλων των χωριών των Σφακιωτών, δείχνει, ανάγλυφα, το μέγεθος της παραγωγής σιταριού, τους περασμένους αιώνες, σε αυτά τα χωριά. Επίσης, νερόμυλο θα συναντήσουμε και στον Φρυά των Σφακιωτών, στο λαγκάδι, στο οποίο ρέει το νερό από τον ιστορικό εγκρεμό του Κόντρου. Ακόμη, νερόμυλο συναντούμε και στο ποτάμι της Ακόνης, τον περίφημο νερόμυλο <<του Ρίτσου>>, ο οποίος, μάλιστα, εξ αιτίας της ερημικής του παρουσίας, καταμεσής του ποταμιού, μεταξύ Νικιάνας και Σφακιωτών, έδωσε τροφή για θρύλους και φαντασιώσεις, μιας άλλης εποχής με ξωτικά, νεράιδες και αερικά.

Στον νερόμυλο, την κίνηση έδινε η πτώση από ψηλά του νερού, το οποίο, αν μεν ήταν σε μεγάλες ποσότητες και προέρχονταν από πηγή αστείρευτη, οδηγούνταν με αυλάκι σταθερής ροής στον νερόμυλο. Αν, όμως, το νερό ήταν λιγοστό, ιδιαίτερα τους θερινούς μήνες, τότε γέμιζαν τον νεροκράτη, μια δεξαμενή, που δημιουργούσαν κοντά και ψηλά από τον μύλο, ακόμη και σε δέκα μέτρα ύψος και από τον νεροκράτη, με έναν στενό πέτρινο, κατά

κανόνα σωλήνα, την κρέμαση, οδηγούσαν το νερό, με πίεση, λόγω ύψους, στην φτερωτή, η οποία, εν συνεχεία, κινούσε τα δύο λιθάκια τριβής του σιταριού και μετατροπής του σε αλεύρι. Αυτά τα δύο λιθάκια, όπως και στους ανεμόμυλους, δεν ήταν ατόφια, αλλά αποτελούνταν από τεμάχια, τα οποία έσφιγγαν μεταξύ τους με εξωτερικά στεφάνια. Τα λιθάκια κατασκευάζονταν με ειδική πέτρα, την οποία, τα νεώτερα χρόνια, αγόραζαν από τον Πειραιά, όπου έφθανε από τα λατομεία της Μήλου. Κατά τους χρόνους, που δεν υπήρχε αυτή η δυνατότητα, επέλεγαν ντόπιες στουρναρόπετρες, τις οποίες κατεργάζονταν ειδικοί τεχνίτες.

Ο νερόμυλος, λόγω της φύσης του και της ανάγκης νερού, βρίσκονταν μακριά από τα χωριά, σε ερημικές τοποθεσίες, γι αυτό και ο νερομυλωνάς ήταν... μοναχικός λύκος, μακριά από τον κόσμο, ιδίως της νυχτερινές ώρες και μάλιστα μέσα στα λαγκάδια, τα οποία, οι Λευκαδίτες χωρικοί, θεωρούσαν άντρο δαιμόνων, γι αυτό και αποκαλούσαν κάθε ζωντανό άτομο <<διάολο απ' τα εννιά λαγκάδια>>. Αυτή η μοναχικότητα του νερομυλωνά θέρριψε του θρύλους και τις προλήψεις, όπως προαναφέρθηκε, για νεράιδες, ξωτικά, αερικά και δαίμονες. Ήταν, όμως και αυτάρκης, ο νερομυλωνάς, αφού διατηρούσε ολόκληρο νοικοκυριό στον μύλο του, με κότες, γουρούνια, πάπιες, χήνες, λόγω νερού, αλλά και

ολοχρονίς, διατηρούσε μεγάλο κήπο, όπου φύτευε τα πάντα, αλλά και ξυνά δένδρα, δηλαδή λεμονοπορτοκαλιές. Ο μύλος του και η περιοχή του γέμιζε ζωή, όταν έφταναν οι χωρικοί, με τα ζώα φορτωμένα σιτάρι, για να το αλέσουν, αλλά και στις περιπτώσεις, που επέλεγαν την πηγή, ή το λαγκάδι κοντά στον μύλο, για να πλύνουν τα μαλλιά της νύφης, οπότε μετείχε και ο μυλωνάς στην εορταστική διαδικασία. Ήταν το έθιμο, κατά το οποίο, τεράστιες ποσότητες μαλλιού προβάτου, δίνονταν προίκα στο κάθε κορίτσι, προκειμένου να γεμίσει τα στρώματα και τις ντεμέλες του νέου της νοικοκυριού, και τα οποία έπλεναν πανηγυρικά και τα δύο συμπεθεριακά, από κοινού, δίνοντας εορταστικό τόνο στην όλη διαδικασία, με χορούς τραγούδια και κέρασμα με λαδόπιτα, κατά την επιστροφή στο χωριό, με την υποψήφια νύφη να κρατά την βαντιέρα, τον μεταλλικό δίσκο, με την λαδόπιτα και να κερνά τους συγχωριανούς, οι οποίοι εύχονταν το <<Καλορίζικα>>. ¹³

¹³ Φωτογραφίες Παραρτήματος 25 ,43 και 44

ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ. ΣΤΕΝΟΚΟΥΚΙΑ, ΠΛΑΤΟΚΟΥΚΙΑ, Ο ΟΒΟΡΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΒΡΑΓΙΕΣ.

Σχεδόν όλες οι αγροικίες του νησιού, είχαν τον κήπο τους, είτε δίπλα στην αυλή του σπιτιού, είτε σε κάποιο σημείο κοντά στο χωριό, προκειμένου να καλλιεργούν όλα εκείνα τα λαχανικά, απαραίτητα για την ανατροφή της οικογένειας. Ο κήπος, τον οποίο αποκαλούσαν οβορό, ή σωκήπι, ήταν ειδικά περιφραγμένος με πέτρινη λιθιά, ή με φράχτη, ώστε να αποφεύγεται η πρόσβαση ζώων. Για τον οβορό δίνει θαυμάσια περιγραφή ο Αριστοτέλης Βαλαωρίτης. Στην αναφορά του, για τον πύργο του Γέρο-Φωτεινού στον εγκρεμό του Κόντρου, αναφέρει: <<...πλατύς καθάριος οβορός ζωσμένος διπλολίθι...>>. Καλλιεργούσαν όλα τα είδη των λαχανικών, τα οποία, κατά την ζοφερή Γερμανική Κατοχή, όπως ενθυμούνται οι πρεσβύτεροι των χωριών μας, στήριξαν και έσωσαν από την πείνα του Λευκαδίτες, αφού τα χόρτα, τα περίφημα λάχανα, καλλιεργούμενα, ή άγρια, δεν τα μπεζέρισαν ποτέ και κράτησαν όρθιο έναν πληθυσμό εξαντλημένο από την στέρσηση ακόμη και του ψωμιού. Μάλιστα, όπως έλεγαν, τα μαγείρευαν με χίλιους τρόπους, ακόμη και τσιγαριαστά, για να ...ξεγελούν την πείνα τους! Αντίδια, σέσκουλα, ραπανάκια, μαρούλια, σπανάκι, λάπατα, ντομάτες, πιπεριές, πατάτες,

σκόρδα, κρεμμύδια, ήταν οι καλλιέργειες των χωρικών, για οικογενειακή χρήση.

Η πατάτα φυτεύονταν δύο φορές τον χρόνο, ώστε να καλύπτονται ολοχρονίς οι ανάγκες, τον Φεβρουάριο και τον Αύγουστο. Η παραμονή της στην γη διαρκούσε και διαρκεί και σήμερα ενενήντα μέρες περίπου. Η καλλιέργειά της ήταν ιδιαίτερα επιμελημένη, αφού την σκάλιζαν και την ράντιζαν με γαλαζόπετρα, όταν έκανε το κλαρί, για να την προφυλάξουν από τον περονόσπορο. Τα σκόρδα και τα κρεμμύδια τα φύτευαν σε βραγιές, δηλαδή σώρευαν ελαφρά το χώμα σε πλατιές νησίδες και φύτευαν το κορκάλι, το μικρό κρεμμύδι, ή το λωβί του σκόρδου, δηλαδή ένα από τα τέσσερα τεμάχια που φέρει ενιαία το σκόρδο στο καρπό του. Όταν το κρεμμύδι είχε μεγαλώσει και άρχιζε να κάνει τα σκαμπάβλια, δηλαδή μια θυσανωτή κορυφή, τότε τα πατούσαν, ώστε να σταματήσει η αύξηση του στελέχους και να χοντρύνει ο καρπός. Τα σκόρδα, τα πρόσεχαν ιδιαίτερα, τα σκάλιζαν και ενίοτε τα πότιζαν, για να μην <<λυσσάξουν>>, δηλαδή να μην κιτρινίσουν. Όταν δημιουργούσαν ικανοποιητικό στέλεχος, τότε έδεναν δύο-δύο ρίζες μαζί, προκειμένου να σταματήσει η αύξηση του στελέχους και να χοντρύνει ο καρπός. Μερικές φορές και προκειμένου να χοντρύνει ο καρπός, αραιώναν τα σκόρδα, έβγαζαν νεαρά φυτά τα οποία χρησιμοποιούσαν στην μαγειρική, ώστε να

αναπτυχθούν ιδιαίτερα τα εναπομένοντα. Γι' αυτό χρησιμοποιούσαν και σχετική παροιμία: <<όσο αριεύουν τα σκόρδα, τόσο χοντραίνουν>>, την οποία χρησιμοποιούσαν και αλληγορικά στην ζωή τους, ενίοτε. Όταν έβγαζαν τα σκόρδα και τα κρεμμύδια, τα έφτιαχναν πλεξούδα, ακολούθως τα τοποθετούσαν στον ήλο, για να ξεραθούν καλά και τα κρέμαγαν στο κατώγι του σπιτιού, για τις ανάγκες του νοικοκυριού. Μάλιστα, την πλεξούδα των σκόρδων, όταν τελείωνε ο καρπός, την χρησιμοποιούσαν στην κουζίνα του σπιτιού, την έστριβαν κυκλικά και την χρησιμοποιούσαν να τοποθετούν πάνω την πνιάτα με το καυτό φαγητό. Τα λάπατα, ένα λαχανικό που μοιάζει με το σέσκουλο, τα χρησιμοποιούσαν στην κατασκευή της λαχανόπιτας, μαζί με άγρια χόρτα, τα ονομαζόμενα <<πτά>>, αλλά και τρυφερές παπαρούνες, ένα φαγητό, που η σχετική παράδοση ήθελε και θέλει ακόμη και σήμερα, σε κάποια σπίτια, που θέλγονται στην πιστή εφαρμογή των παραδόσεων, να το φτιάχνουν οι νοικοκυρές την Μεγάλη Πέμπτη το βράδυ, ώστε να δειπνήσουν, μετά την αγρυπνιά των Δώδεκα Ευαγγελίων.

Πέραν των κήπων και των λαχανικών, η καλλιέργεια των οσπρίων ήταν ιδιαίτερη φροντίδα του χωρικού, τα οποία διασφάλιζαν μια πολλή καλή τροφή για τις κρύες μέρες του χειμώνα. Φακή, μπίζα, κουκιά, ρεβίθια, λαθύρια και, παλαιότερα το

λούπινο, μόνο για ζωοτροφή, ήταν τα όσπρια, η σπορά των οποίων ξεκινούσε, για τα τρία πρώτα, κατά σειρά, τον Δεκέμβριο, ενώ για τα ρεβίθια και τα λαθύρια τον Φλεβάρη. Σπέρνονταν και αυτά, όπως και το σιτάρι, με το αλέτρι. Η φακή ήθελε ιδιαίτερη περιποίηση, αφού απαιτούσε βοτάνισμα τον Απρίλη μήνα, προκειμένου να καθαρίσουν το χωράφι από τα ζιζάνια και να μεστώσει η φακή. Η συλλογή και επεξεργασία του καρυκιού, δηλαδή του φλοιού του καρπού της φακής, γίνονταν με το κοπάνισμα, σε επίπεδα μέρη, όταν η φακή είχε ξεραθεί καλά. Χρησιμοποιούσαν τον κόπανο, ένα μακρύ χοντρό ξύλο και ακολουθώς ανέμιζαν, με τον απογευματινό αέρα, το κοπανισμένο μίγμα καρπού και άχυρου, όπου, ο καρπός, έπεφτε στην γή, σαν βαρύτερος, και το άχυρο παρασέρνονταν σε σωρό, σαν ελαφρύτερο, παραπέρα, τον οποίο ονόμαζαν φακάχυρο και το χρησιμοποιούσαν για τροφή των ζώων. Τον καρπό της φακής τον σπέρτωναν, όπως έλεγαν, δηλαδή του έριχναν μια μορφή οينوπνεύματος, προκειμένου να μην πιάνει μπουμπούλια, τα γνωστά παράσιτα των οσπρίων. Το σπέρτωμα υλοποιούνταν τοποθετώντας την φακή μέσα σε ξύλινο βαρέλι, έριχναν μέσα την ουσία και κυλούσαν το βαρέλι, προκειμένου να διασπαρεί ομοιόμορφα. Τα κουκιά διακρίνονταν σε δύο είδη, τα πλατοκούκια, αυτά που είχαν πλατύ καρπό και τα στενοκούκια, αυτά που είχαν στενότερο καρπό. Τα έσπερναν στα μεγάλα χωράφια, ή σε βραγιές, ή σε

φωλιές, στην άκρη των κήπων. Κατά τον Μάη μήνα, μάζευαν τα χλωροκούκια, τα οποία αποτελούσαν θαυμάσια τροφή, ειδικότερα, όπως θα αναπτύξουμε στο εδάφιο, για τα φαγητά του Λευκαδίτη ξωμάχου, όταν τα έβαζαν στον φούρνο συνοδευτικά του παλαμιδιού. Τα λαθύρια καλλιεργούνταν και καλλιεργούνται και σήμερα, μόνο στο κάμπο της Καρυάς, ο οποίος, τον χειμώνα, γέμιζε νερό και, ως εκ τούτου, περίμεναν τον Φλεβάρη να στραγγίξουν τα νερά, για να αρχίσει η σπορά τους. Πρόκειται για μια θαυμάσια τροφή, η οποία, επί των ημερών μας, αποφλοιώνεται, με ειδικά μηχανήματα και έχει δημιουργηθεί η περίφημη Φάβα Καρυάς.

Η ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ. ΤΟ ΤΖΑΡΚΟ, ΤΑ ΧΕΙΜΑΔΙΑ, ΤΑ ΒΕΛΑΓΚΙΑ ΚΑΙ Ο ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΣ ΣΤΑΛΟΣ.

Η κτηνοτροφία ήταν ιδιαίτερα ανεπτυγμένη στα χωριά του νησιού, πιθανόν και η κύρια ασχολία των χωρικών, αφού, όπως προαναφέρθηκε, η καλλιέργεια της ελιάς και του αμπελιού, φαίνεται, να γίνεται συστηματικά στο νησί στο τέλος του 17^{ου} αιώνα, με το πέρασμα της Λευκάδος στους Ενετούς. Μάλιστα ήταν τόσο ανεπτυγμένη η κτηνοτροφία, τουλάχιστον μέχρι το 1970, ώστε υπήρχε υπερβόσκηση, με αποτέλεσμα τα βουνά και οι λόφοι του νησιού, όπου σήμερα κυριαρχεί το πράσινο, να είναι παντελώς γυμνότοποι.

Τα πρόβατα, ειδικότερα, αλλά και τα γίδια ήταν πολυάριθμα στο νησί. Να ενθυμηθούμε, πως, κατά την κατάληψη της Λευκάδος, το 1684, από τους Ενετούς του Μοροζίνι και την εκδίωξη των Τούρκων, οι Κεφαλλονίτες, οι οποίοι είχαν πάρει μέρος στην κατάληψη του κάστρου της Αγίας Μαύρας, κατά την επιστροφή στο νησί τους, έκλεψαν, μερικές χιλιάδες πρόβατα των Λευκαδίων αγροτών. Πρόκειται για νούμερο, που αν όντως ευσταθεί, δείχνει την τεράστια εκτροφή προβάτων στο νησί, κατά τον 17^ο αιώνα. Βέβαια, δεν γίνεται λόγος για οργανωμένη κτηνοτροφία, με τους σημερινούς όρους, αλλά για μια επίπονη και κοπιώδη δουλειά, η οποία επιστράτευε οικογένειες ολόκληρες. Τα

πρόβατα, αρχικά, αφού τα γίδια ήταν ντόρκα, δηλαδή ελεύθερα, κατά κοπάδια στα βουνά και στα χέρσα χωράφια, όπου, τα καλοκαίρια, έτρωγαν παλαμνίδες, τα πρόβατα, λοιπόν, απαιτούσαν ιδιαίτερη φροντίδα. Δημιουργούσαν τεράστια μαντριά, άλλοτε στεγασμένα πρόχειρα και άλλοτε εκτεθειμένα στα καιρικά φαινόμενα, αφού, το πρόβατο, είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στην κακοκαιρία, λόγω του τριχώματός του. Όμως άλλη μεταχείριση είχαν για τα νεογνά αρνιά και κατσίκια. Όταν ήταν κοπαδούσα, άρα μεγάλος αριθμός, τότε, τα τοποθετούσαν σε ειδικό χώρο, τον τζάρκο, έναν μικρό περιφραγμένο και στεγασμένο χώρο, προκειμένου να προστατεύονται από τα καιρικά φαινόμενα και τα ελευθέρωναν το πρωί και το βράδυ, όταν έπρεπε να βυζάζουν, οπότε άρχιζαν το σκλημίδι και το χοροπηδητό, αφού έτρωγαν στις μανάδες τους. Όταν αυτά τα νεογνά ήταν απ' τα οικόσιτα ζώα, τα μαρτίνια, τότε, τα έβαζαν κάτω από τα κοφίνια, ώστε να έχουν ζεστασιά. Μάλιστα, σχετικά με την διαφορετική συμπεριφορά των μικρών αρνιών και κατσικιών, είχαν και σχετικά δίστιχα. Για το αρνί: <<Μάνα γάλα χορτασέ με και στο χιόνι κυλησέ με>>, ενώ, για το κατσίκι: <<Μάνα γάλα μη μου δίνεις και στη ζέστα μ' να μ' αφήνεις>>.

Σε περιπτώσεις που τα νεογνά ήταν αδύναμα, τα έλεγαν παρήμερα, ή ατάλ(ι)κα, τότε αναγκάζονταν οι χωρικοί να τα ταΐσουν με το ρογοβύζι, μια πλαστική

θηλή, την οποία προσάρμοζαν σε μπουκάλι, μέσα στο οποίο έβαζαν το γάλα της μάνας του νεογνού, μια εργασία, που την έκαναν, μέχρι να ψυχωπιάσει και να μπορέσει να βυζάξει μόνο του.

Τους καλοκαιρινούς μήνες η παραμονή των προβάτων γίνονταν σε ειδικό μαντρί, τον σταλό. Επρόκειτο για περιφραγμένο χώρο, με ξύλα και σπάρτα, γύρω από μια ελιά, ώστε να έχουν ίσκιο, αλλά και να ευεργετείται, το δένδρο, απ' τα περιττώματα των ζώων, την κοπριά. Μάλιστα άλλαζαν, κάθε τόσο, το δένδρο και μετέφεραν σε άλλο δένδρο τον σταλό, ώστε να λιπανθούν όλες οι ελιές του κτήματος. Επίσης, τους καλοκαιρινούς μήνες, με τις μεγάλες θερμοκρασίες, επειδή τα πρόβατα δεν μπορούν να φάνε στους αγρούς, αλλά σχηματίζουν κύκλο έχοντας το ένα το κεφάλι του κάτω από την κοιλιά του άλλου, για ίσκιο, γι' αυτό τα νυχτοβοσκούσαν, δηλαδή, τα οδηγούσαν για βοσκή πολύ νωρίς το πρωί και αργά το βράδυ, με την δύση του ηλίου.

Σχετικά με τις ράτσες προβάτων, στο νησί της Λευκάδος, δεν υπήρχε κάποια ιδιαιτερότητα. Τα υπάρχοντα πρόβατα, τα οποία δεν ήταν ιδιαίτερα αποδοτικά, γι' αυτό και τα αποκαλούσαν σγατζοπρόβατα, άρχισαν να τα συμρδεύουν και να προχωρούν σε διασταυρώσεις, από την δεκαετία του 1960 και εφεξής, όταν, η Γεωργική Υπηρεσία Λευκάδος, ξεκίνησε σχετικά προγράμματα,

εισάγωντας στο νησί, τα Καραγκούνικα, τα Ζακυνθινά, τα Κεφαλλονίτικα και τα Χιώτικα. Αυτές οι ράτσες είχαν και έχουν μεγαλύτερες αποδόσεις σε γάλα, κρέας και μαλλιά. Τα Χιώτικα έχουν το χαρακτηριστικό γνώρισμα της πλατιάς τριγωνικής ουράς, γι' αυτό τα έλεγαν πλατονόρκα, ή πλατονόκερκα, από το, πλατύ κέρκος, πλατιά ουρά. Τα Ζακυνθινά είναι κάτασπρα, μεγαλόσωμα και έχουν προτεταμένο στρογγυλό κούτελο. Τα Κεφαλλονίτικα έχουν κόκκινο κεφάλι, είναι τα κοκκινομάτικα, ή κάτσена, όπως τα λένε οι κτηνοτρόφοι. Τα Καραγκούνικα είναι μια φυλή προβάτων ιδιαίτερα ανθεκτική σε κακές καιρικές συνθήκες, αφού προέρχεται από Καρδίτσα και Τρίκαλα, με τις ιδιαίζουσες κληματολογικές συνθήκες.

Κατά την περίοδο του χειμώνα, τα ορεινά χωριά, όπως η Εγκλουβή και η Βαυκερή, μετέφεραν τα κοπάδια τους στα χειμαδιά, όπου ο χειμώνας ήταν ηπιότερος. Στο παλιό χωριό των Καρυωτών και στην ευρύτερη περιοχή της Βράχας, μετέφερε τα πρόβατά του, από την Βαυκερή, ο μπάρμπα-Αριστομένης, ένας αρχοντάνθρωπος βοσκός, που, οι πρεσβύτεροι των χωριών των Σφακιωτών, τον είχαν παρέα, τους μήνες που μάζευαν τις ελιές στην περιοχή. Ακόμη, την χειμωνιάτικη περίοδο, όταν το αγριοκαίρι καθήλωνε ζώα και κτηνοτρόφο, τότε επινοούσαν διάφορα τεχνάσματα, προκειμένου να

ταΐσουν τα ζωντανά, αφού το καλαμπόκι και το βρώμι, ήταν δυσεύρετα. Συγκεκριμένα, τα τάζαν με τα βελάγκια, τα βελανίδια, που μάζευαν σε μεγάλες ποσότητες από τις μάζες, τους μικρούς πουρναροειδείς θάμνους, που σκεπάζουν, σχεδόν, όλα τα βουνά της Λευκάδος. Αυτά τα χειμαδιά ήταν, κυρίως, οι περιοχές που βρίσκονται στο νοητό τόξο, που εκτείνεται από την Απόλπαινα, περνάει από την περιοχή του Κούλμου και καταλήγει στο παλιό χωριό των Καρυωτών.

Η πληθώρα, κυρίως, προβάτων στο νησί της Λευκάδος, δημιουργούσε πρόβλημα στην βόσκησή τους, αφού οι περισσότερες εκτάσεις, ακόμη και σε πλαγιές βουνών, ήταν καλλιεργούμενες, γι' αυτό απαιτούνταν ιδιαίτερη άδεια βόσκησης, την οποία υπέγραφε ο κάτοχος του κτήματος και την οποία έφερε πάντα μαζί του ο βοσκός, για τον έλεγχο που έκαναν οι δραγάτες, ή αγροφύλακες. Μάλιστα, σε πολλές περιπτώσεις, το αντάλλαγμα, που έδινε ο βοσκός στο κάτοχο του χωραφιού, μέσα στο οποίο βοσκούσε τα πρόβατά του, ήταν μερικά αρνιά, ενώ, κατά την εβδομάδα της Τυρινής των Απόκρεω, ο τσοπάνης, ποτέ δεν έφτιαχνε τυρί το γάλα, αλλά το μοίραζε σε όλα τα νοικοκυριά του χωριού, τα οποία δεν είχαν πρόβατα, ή γίδια, προκειμένου να φτιάξουν οι νοικοκυρές τις Αποκριάτικες Κλούρες. Όταν, κάποιος χωρικός δεν επιθυμούσε την βόσκηση προβάτων στο κτήμα του, τότε, προκειμένου, να

ειδοποιήσει τους βοσκούς, άσπριζε, με ασβέστη, κάποιες λιθιές του χωραφιού του, όπου, σύμφωνα με την Λευκαδίτικη ορολογία, το <<Απαντούσε>> το κτήμα του, δηλαδή δεν επέτρεπε μέσα την βόσκηση, οπότε έπρεπε όλοι να σεβαστούν την επιθυμία του. Ακόμη, αν δεν χρησιμοποιούσε ασβέστη για το απάντημα, είχε την εναλλακτική λύση, βάζοντας ένα ξερό μικρομέγαλο κυπαρίσσι, σε κάθε σκάλα του χωραφιού του, πράγμα που απαγόρευε την βόσκηση. Σε περίπτωση που υπήρχε παραβίαση και γίνονταν βόσκηση σε απαντημένο χ ράφι, τότε, ο δραγάτης, έκανε μήνυση στον υπεύθυνο για αγροζημία, οπότε στο δικαστήριο δικάζονταν ο παραβάτης με το πρόστιμο των Μεταλλικών Δραχμών, όπου μια Μεταλλική Δραχμή της δικαστηριακής ορολογίας, ισοδυναμούσε με μισή πραγματική Δραχμή.

Πέραν του πολύτιμου γάλακτος και του τυριού, το μαλλί των προβάτων, όπως αναφέρθηκε σε άλλο εδάφιο, ήταν η βάση της δημιουργίας πολλών ρούχων, τόσο για οικογενειακή, όσο και για ατομική χρήση. Έπαιρναν τα ποκάρια, από το κούρεμα των προβάτων και τα ζεμάτιζαν μέσα σε καυτό νερό , σε μεγάλα καζάνια, προκειμένου να φύγει ο πίνος των μαλλιών. Εν συνεχεία, τα στέγνωναν στο ήλιο και άρχιζαν τη επεξεργασία. Αρχικά, ξάγκλιζαν και έγρναν τα μαλλιά, δηλαδή αραίωναν την πυκνότητά τους, με τα τσιγκριά, τα οποία ήταν δύο

παράλληλες ξύλινες πλάκες, οι οποίες εσωτερικά έφεραν εκατοντάδες μικρά καρφάκια, ανάμεσα στα οποία τοποθετούσαν τλούπες μαλλιού, μικρά δεματάκια μαλλιού. Με εναλλάξ κίνηση των τσιγκριών, το μαλλί αραίωνε και γίνονταν αφράτο. Ακολούθως, αφού έγρναναν την ποσότητα, που επιθυμούσαν, τότε, άρχιζε το έργο της η βαβά του σπιτιού, η οποία, με την ρόκα της, ώρες ατελείωτες, έκανε το μαλλί νήμα, με το οποίο έπλεκαν μάλλινες φανέλες και τσουράπια για τους γέρους, ζελέδες και πουλόβερ για τα παιδιά.

Η κτηνοτροφία των χωρικών της Λευκάδος, πέραν του μαλλιού και του γάλακτος, έδινε το πολύτιμο κρέας, αλλά και το χρήσιμο, για κάθε οικογένεια βούτυρο πολύτιμο, το οποίο δεν μπορούσαν να προμηθευθούν από το εμπόριο. Μέσα σε έναν μακρόστενο ξύλινο κάδο, του οποίου η διάμετρος στο στόμιο ήταν, περίπου, είκοσι εκατοστά, τοποθετούσαν το γάλα, το οποίο χτυπούσαν με ένα ξύλο, την <<βούρτσα>>, κάτι σαν τον πλάστη του ζυμώματος, επί ώρες ολόκληρες, μέχρι που σχηματιζονταν στην κορυφή του γάλακτος το πολύτιμο βούτυρο. Το κρέας των ζώων, αποτελούσε θαυμάσια τροφή, ικανή να αναστηλώσει τον σκληρά εργαζόμενο Λευκαδίτη χωρικό. Κάθε Σάββατο, το μικρομπακάλικο, που ήταν σε κάθε χωριό, είχε το σφαχτό, δηλαδή ένα αρνί, ή, κυρίως, ένα γκεσέμι, ευνουχισμένο τράγο, προκειμένου να κάνει το ψώνι

του, το κάθε σπίτι, να πάρει, δηλαδή, μία ή δύο λίτρες κρέας, μονάδα βάρους παλιών εποχών, για να φάει την Κυριακή η οικογένεια την μανέστρα αυγολέμονο, η οποία δημιουργούνταν από το ζουμί του βρασμένου τράγιου κρέατος. Επίσης, στα χωριά του νησιού, κάθε Κυριακή απολείτουργα, ο χασάπης του χωριού έφτιαχνε κοκορέτσι, φρυγαδέλι και σπληνάντερο, συνοδευτικά στο ούζο και στο κρασί, μια ελάχιστη πολυτέλεια-διασκέδαση, που είχε ο ξωμάχος, σαν διάλειμμα στην τραχιά και κοπιώδη ζωή του. Αυτό το έθιμο, εξακολουθεί να τηρείται και σήμερα μόνο στον Κάβαλλο των Σφακιωτών, όπου, κάθε Κυριακή, συρρέουν πολλοί Λευκαδίτες, για το γευστικό κοκορέτσι. Στα παράλια χωριά του νησιού, ιδιαίτερα τα νεώτερα χρόνια, όταν αναπτύχθηκαν μόνιμοι οικισμοί, αφού εξέλιπε η μάστιγα της πειρατείας, αναπτύχθηκε και η κτηνοτροφία των βοοειδών, τόσο για εκμετάλλευση των παραγώγων τους, τροφοδοτώντας τις οικογένειες της Χώρας, κάθε πρωί, ο γαλατάς, με τα μπουκάλια το γάλα, αλλά και για την χρήση τους στην γεωργία, κυρίως, για το όργωμα των χωραφιών.¹⁴

¹⁴ Φωτογραφίες Παραρτήματος 2 και 4

Η ΝΑΟΔΟΜΙΑ, ΤΑ ΕΙΚΟΝΙΣΜΑΤΑ, ΤΑ ΤΡΙΣΤΡΑΤΑ, ΤΑ <<ΝΤΕΣΙΜΑΤΑ>> ΚΑΙ ΟΙ ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ ΤΩΝ ΧΩΡΙΚΩΝ.

Η δημιουργία των εκκλησιών, στην Λευκάδα, έρχεται από τα βάθη των αιώνων, από την πρώιμη βυζαντινή περίοδο, αλλά γνώρισε διακυμάνσεις, σε ότι αφορά την ένταση και των ρυθμό κτισίματος εκκλησιών, πράγματα τα οποία έγιναν ιδιαίτερα αισθητά κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας στο νησί, (1479-1684). Προτουρκικά, φαίνεται να έχουν δημιουργηθεί τα περίφημα Καστρομονάστηρα της Λευκάδος, όπως: Ο Αϊ Γιάννης ο Αργανάς, στο Λιβάδι της Καρυάς, η Κόκκινη Εκκλησιά στα Πλατύστομα, ο Άγιος Νικόλαος στην Εγκλουβή, ο Άγιος Νικόλαος στην Νηρά, των Ασωμάτων στην Βαυκερή, ο Αϊ Γιώργης στους Σκάρους. Χαρακτηριστικό αυτών των Καστρομοναστηρων ήταν ο δωρικός τρόπος κατασκευής, όπου το μοναστήρι ήταν, συγχρόνως και κάστρο, προκειμένου να αποτρέπονται άφιλες επισκέψεις, κυρίως πειρατών, αφού, είμαστε στα χρόνια και τους αιώνες, που, η πειρατεία, όχι μόνο ανθεί, αλλά είναι ο φόβος και ο τρόμος των Λευκαδίων. Στο μέσον του κάστρου υπήρχε το καθολικό της κάθε μονής, σε ρυθμό βασιλικής, ενώ, περιμετρικά, ήταν τα κελιά των μοναχών, το αρχονταρίκι και οι ξενώνες των επισκεπτών. Τα μοναστήρια είχαν μεγάλη περιουσία, προερχόμενη από τα τάματα και τις αφιερώσεις των πιστών, την

οποία περιουσία νοίκιαζαν στους χωρικούς, είτε για γεωργικές εφαρμογές, είτε σαν βοσκοτόπια.

Κατά την διάρκεια των διακοσίων ετών της τουρκοκρατίας στην Λευκάδα, φαίνεται, πώς, σταματά κάθε δραστηριότητα ναοδομίας και τούτο γιατί υπάρχει ο μουσουλμανικός φανατισμός και φονταμενταλισμός, ο οποίος, όχι μόνο απαγορεύει την ανέγερση ναών, αλλά ερειπώνει και τους ήδη υπάρχοντες και ας διατείνονται κάποιοι νεωτεριστές Έλληνες ιστορικοί, πως, κατά την τουρκοκρατία, υπήρχε ανεξιθρησκεία και ελεύθερη άσκηση των θρησκευτικών καθηκόντων των υπόδουλων Ελλήνων. Τουλάχιστον, για το νησί της Λευκάδος, είναι αποκαλυπτικότερη και εύγλωττη η επιστολή-μαρτυρία του Αρχιεπισκόπου Λευκάδος και Αγίας Μαύρας Άνθιμου Μαρίνου, (1686-1704), προς τον Ενετό Προνοητή θαλάσσης Αντόνιο Μολίν, στην οποία, περιγράφει, χαρακτηριστικά, πως, επί τουρκοκρατίας, οι Λευκαδίτες χριστιανοί υπέφεραν τα πάνδεινα, αφού έκτιζαν μικρούς ναούς και οι τούρκοι τους πυρπολούσαν, όπως έκαναν με τον ναΐσκο του Αγίου Αθανασίου στην Αμαξική, τον οποίο πυρπόλησαν, για να τον ξαναφτιάξουν, με καλάμια ο Λευκαδίτες! Η εκδίωξη των τούρκων από τους Ενετούς του Μοροζίνι, το 1684, αποκαθιστά τα πράγματα, σε ότι αφορά την ναοδομία στο νησί της Λευκάδος. Τότε, αρχές, κυρίως, του 18^{ου} αιώνα, δημιουργούνται όλοι

σχεδόν οι ναοί που βρίσκονται και σήμερα μέσα στην Χώρα, αλλά αρχίζει και η αναστήλωση των μισοερειπωμένων ναών των χωριών και η επέκταση ναΐσκων, ή το κτίσιμο νέων ναών. Γίνεται η αναφορά σε αναστηλώσεις, ή επεκτάσεις, διότι, είναι εμφανείς και ορατές αυτές οι παρεμβάσεις, σε αρκετές εκκλησίες, αφού υπάρχει επέκταση της τοιχοποιίας.

Ο ρυθμός των δημιουργούμενων εκκλησιών, στην Χώρα, αλλά και στα χωριά, είναι η βασιλική, με το γνωστό επίμηκες παραλληλόγραμμο σχήμα, η οποία βασιλική είναι τρίκλιτος, σε κάποιες εκκλησίες, όπως στην εκκλησία του Αγίου Σπυρίδωνα, στα Λαζαράτα, ίσως από τις πιο όμορφες εκκλησίες των χωριών του νησιού και για τον ρυθμό της, αλλά και για τις σπάνιες επιτοίχιες εικονογραφίες της. Επίσης, ειδική αναφορά πρέπει να γίνει και για την εκκλησία του Αγίου Βάρβαρου, στην Κατούνα, αφού είναι η μοναδική εκκλησία του νησιού, η οποία είναι βασιλική μετά τρούλου. Το 2011, κατά την πραγματοποίηση εργασιών, για την αναστήλωση του Αγίου Νικολάου, το καθολικό της ομώνυμης μονής έξω από το χωριό Νικολής, ήρθε στο φως, στον περίβολο του μοναστηριού, μετά από καθάρισμα των ερειπίων, μια σπάνια μορφή ναΐσκου, για τα δεδομένα της Λευκαδίτικης ναοδομίας. Πρόκειται για ναό, αγνώστου αγίου, ο οποίος έχει σχήμα ελεύθερο Σταυροειδές, ενώ στην

σκεπή του υπήρχε τρούλος. Ο ναός, χρονολογείται, σύμφωνα με τους ειδικούς, τον 10ο αιώνα, πράγμα που σημαίνει, πως, εκεί στους νότιους πρόποδες των Σταυρωτών, υπήρχε εκκλησία αυτού του ρυθμού, πολύ πριν το μέσον του 15^{ου} αιώνα, χρονολογία που δημιουργήθηκε, από την Άννα Παλαιολογίνα, η Οδηγήτρια, στην Απόλπαινα, το κτίσιμο της οποίας σηματοδοτεί αφετηριακά την επίσημη ναοδομία στην Λευκάδα, σε ρυθμό Βασιλικής.

Στον περίβολο των ναών υπάρχουν τα καμπαναριά, τα οποία έχουν ιδιαίτερο χρώμα και αρχιτεκτονική, ανάλογα με την προέλευση και την τεχνοτροπία του κτίστη, ο οποίος έκτισε την πέτρα. Αίφνης, τα καμπαναριά, που θα συναντήσουμε στον Άγιο Διονύσιο και στον Άγιο Σπυρίδωνα των Λαζαράτων, είναι δημιούργημα του Ηπειρώτη τεχνίτη Πέτρου Λαλαφράγκου, περί το μέσον του 19^{ου} αιώνα. Πρόκειται για δημιουργήματα απείρου κάλλους, όχι μόνο για το νησί της Λευκάδος, αλλά και για το πανελλήνιο, αφού, ο ρυθμός τους και το σχήμα τους, παραπέμπουν σε δημιούργημα κομπιούτερ και όχι ανθρώπινου χεριού και μάλιστα περασμένων αιώνων, με ελάχιστα μέσα κατασκευής. Ακόμη, ιδιαίτερο καλλιτεχνικό γνώρισμα και σκάλισμα έχουν τα τέμπλα των ναών, ιδιαιτερότητα, η οποία, οφείλεται και αυτή, στην τεχνοτροπία του κατασκευαστή, όπως αυτή την πρωτοποριακή, που θα συναντήσουμε, επίσης, στο τέμπλο του ανωτέρω

Αγίου Διονυσίου, την δημιουργία του καταπληκτικού αυτού τέμπλου την υπογράφει ο Κύπριος καλλιτέχνης Ανδρέας Λάμπρου, από το χωριό Ιδάλειον της Μεγαλονήσου.

Πέραν των ναών και των ερημοεκκλησιών, οι Λευκαδίτες χωρικοί, είχαν ιδιαίτερη έφεση και αγάπη στην δημιουργία των εικονισμάτων, κυρίως, μέσα στο χωριό, αλλά και σε ερημικές τοποθεσίες, τα οποία, κατά κανόνα, έχτιζαν στις διασταυρώσεις και στα τρίστρατα του χωριού, αφού πίστευαν, πως, σ' αυτούς τους χώρους, υπάρχει χορός δαιμόνων, ξωτικών και νεράιδων, τα βράδια, γι' αυτό και άναβαν επιμελώς τα καντήλια, προκειμένου η εικόνα και το καντήλι, εντός του εικονίσματος, να αποδιώχνει τα κακά πνεύματα. Μάλιστα, όταν χαλίπωνε, αυτά τα τρίστρατα, προκαλούσαν φόβο και δέος στους διερχόμενους, αρκούσε και το παραμικρό θρόϊσμα φύλλου, για να στραβοκατινιάσουν, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά. Πρόκειται για τις γνωστές προλήψεις και δοξασίες των χωρικών του νησιού μας, αφού το σκοτάδι, που υπήρχε στα χωριά, το ηλεκτρικό ρεύμα ήρθε την δεκαετία του 1960, εξήπτε την φαντασία και έδινε αφορμές για θρύλους και προλήψεις, στοιχεία τα οποία, από μόνα τους, αποτελούν ολάκερο βιβλίο έρευνας. Ειδικότερα, αυτές οι προλήψεις, θέρειναν κατά τους μήνες Μάη και Αύγουστο, άγνωστο γιατί, αφού είχαν επινοήσει και σχετικά δίστιχα, όπως: <<

Του Μάη τη νύχτα φύλαγε, τα μεσημέρια κάθου, τι κί' αν νεράιδες θα σε βρουν και θα σε παραλλάξουν>>, ή <<Του Μάη τη νύχτα φύλαγε, τ' Αυγούστου την ημέρα>>. Μάλιστα, κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, όταν συνέβαιναν μικρής έκτασης ανεμοστρόβιλοι, σηκώνοντας σκόνη και φύλλα, τότε σταυροκοποούνταν, θεωρώντας το φαινόμενο δαιμονικό, ενώ, σε περιπτώσεις αιφνίδιας εξαφάνισης ατόμου, τότε, αναφωνούσαν: <<Πάει εκείός, αναφταώθηκε σαν λάμπασμα>>

Επίσης, άπειρες ιστορίες έχουν να διηγηθούν οι πρεσβύτεροι των χωριών μας, με φαντάσματα, τα οποία, σήμερα, η επιστήμη αποδίδει στην παραίσθηση και στις ψευδαισθησία, αφού ο φόβος δημιουργούσε ακόμη και εικονικούς ξυλοδαρμούς, από δαιμονικά, γι' αυτό και χρησιμοποιούσαν τον όρο <<ξυλοπαρμένος>>, δηλαδή αυτός που έχει φάει ξύλο από δαίμονες, ή ,<<ο δείνα τζαβαγιάρισε, με όσα του στήσανε>>. Ακόμη, σε πολλές περιπτώσεις, ψυχογενών παθήσεων, χρησιμοποιούσαν τον όρο: <<αυτός έντεσε>>, δηλαδή, έχει μπλεχτεί, είτε σε μάγια, είτε σε δαιμονικά.

Τα εικονίσματα είχαν και έχουν, σε όποια χωριά υπήρχε η πρόνοια να τα διατηρήσουν, μια θαυμάσια αρχιτεκτονική. Δημιουργούνταν , εξ ολοκλήρου από πέτρα, η βάση, ύψους δύο, περίπου, μέτρων, πάνω στην οποία κίζονταν τριγωνικά το σπιτάκι μέσα στο

οποίο τοποθετούνταν η εικόνα του αγίου, στον οποίο ήταν αφιερωμένο εικόνισμα. Σε όλα τα χωριά του νησιού, διασώζονται και σήμερα αρκετά εικονίσματα, τα οποία ευλαβούνται οι χωρικοί και με ιδιαίτερο ζήλο εξακολουθούν να ανάβουν το καντηλάκι τους. Όμως, ξεχωριστή αναφορά πρέπει να γίνει για το εικόνισμα των Αγίων Πατέρων, στα Λαζαράτα, ακριβώς στην διασταύρωση, που οδηγεί προς το σχολικό συγκρότημα των Σφακιωτών. Είναι δημιούργημα του μοναχού Παρθένιου Λάζαρη, ο οποίος μόνασε στον Αϊ Γιάννη τον Αργανά, στο Λιβάδι της Καρυάς. Πρόκειται για ένα κομψοτέχνημα αρχιτεκτονικής με λαξευμένη πέτρα, ίσως, από τα πιο όμορφα εικονίσματα στην Ελλάδα, το οποίο διασώζεται σε θαυμάσια κατάσταση.¹⁵

¹⁵ Φωτογραφίες Παραρτήματος 35 και 53

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΟΠΩΡΟΦΟΡΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟΙ ΒΡΑΚΑΤΣΑΝΟΙ.

Μεγάλο μέρος της δραστηριότητας του Λευκαδίτη ξωμάχου αφορούσε στην καλλιέργεια των οπωροφόρων δένδρων, τα οποία συντηρούσαν με τους καρπούς τους τις οικογένειες, αλλά μπορούσαν, συγχρόνως, να αποτελέσουν και πηγή μικρών εσόδων , από την εμπόρευσή τους. Τα καλλιεργούμενα δένδρα ήταν, κυρίως, οι αχλαδιές, οι μηλιές, οι συκιές, οι δαμασκηνιές, οι κορομηλιές, οι μπουρνελιές, ο κυδωνιές, οι βερικοκιές, οι μεσπολιές. Στις καλλιέργειες αυτές θα εντάξουμε και τα λεγόμενα ξυνόδενδρα, δηλαδή λεμονιές, μανταρινιές και πορτοκαλιές, αλλά και την καλλιέργεια της αμυγδαλιάς. Οι καλλιεργούμενες απιδιές, αχλαδιές, ήταν επτά ειδών: Οι ονάδες, τα Λευκαδικά, τα Κολοκυθάπιδα, οι Ορνίτσες, τα Χειμωνιάτικα, τα Θεριστάπιδα και τα Βασιλάπιδα. Κάθε μία ποικιλία είχε την δική της χαρακτηριστική γεύση, με περισσότερο διαδεδομένες τις Ονάδες και τα Λευκαδικά. Όλες οι ανωτέρω ποικιλίες δημιουργούνταν με το κέντρωμα, μπόλιασμα, πάνω στις αγριαπιδιές, που φύονται κατά εκατοντάδες στην Λευκαδίτικη γη, ή με κέντρωμα αλλαγής πάνω σε υπάρχουσα απιδιά, αφού δημιουργούσαν, πολλές φορές, στο ίδιο δένδρο, διάφορες ποικιλίες. Το κέντρωμα, γίνονταν τον Γενάρη μήνα, ως εξής:

Επέλεξαν ένα χοντρό κλαδί, στο οποίο επιθυμούσαν να κάνουν την παρέμβαση, το οποίο έκοβαν οριζόντια και στο μέσον του τραβούσαν μία μικρή κάθετη τομή, μέσα στην οποία τοποθετούσαν δύο-τρία μοσχεύματα, δηλαδή μικρούς βλαστούς, περίπου δέκα εκατοστών της ήμερης απιδιάς, που επιθυμούσαν. Ακολούθως έδεναν, με χορτάρινο σπάγκο, περιμετρικά, τη τομή με τα μοσχεύματα και πάνω στο όλον σύνολο τοποθετούσαν λάσπη, προκειμένου να κρατά υγρασία στην τομή και στο μόσχευμα. Κατά τον Απρίλιο μήνα, διαπίστωναν αν το κέντρωμα <<έπιασε>>, όπως έλεγαν, δηλαδή, αν, τα μοσχεύματα, άρχιζαν να βλαστάνουν, οπότε ελευθέρωναν την τομή από σπάγκο και λάσπη και το μόσχευμα ακολουθούσε την φυσιολογική αυξητική του πορεία.

Οι καλλιεργούμενες συκιές ήταν , αλλά είναι και σήμερα, τεσσάρων ειδών: Οι Βρακατσανιές, οι Καλαματιανές, οι Μαυροσυκιές και οι Τσεπελοσυκιές . Οι Βρακατσανιές, οι οποίες δίνουν τους περίφημους Λευκαδίτικους Βρακατσάνους, είναι αποκλειστικά Λευκαδίτικη ποικιλία και έχει το χαρακτηριστικό γνώρισμα, ότι τα σύκα τους ωριμάζουν πρώιμα, σε σχέση με τα άλλα, το Ιούλιο μήνα, είναι, επί πλέον, πολύ μεγαλύτερα, σχεδόν διπλάσια, από τα κλασσικά σύκα. Δυσεύρετες ήταν, αλλά είναι, ακόμη και σήμερα, μια ποικιλία, η οποία έδινε μαύρους μεγάλους βρακατσάνους. Η

ονομασία προέρχεται, σύμφωνα με την ετυμολογία του Χριστόφορου Λάζαρη, στο δίτομο έργο του <<Τα Λευκαδίτικα>>, από την Λατινική λέξη Bracato-sano. Στην ημιώριμη μορφή του, ο βρακατσάνος, λέγονταν πρήσκος, οι πρώτοι ώριμοι ήταν ο πρωτολάτης, ενώ, όταν υπερωρίμαζαν, τους έλεγαν πασπαρέλια και ήταν μαγνήτης για τις κορνάκλες, τις καρακάξες, τους μπουρμπούλους και τους σερσέλους, λόγω της γλυκειάς γεύσης του. Προκειμένου να μη πλησιάζουν οι κορνάκλες και οι καρακάξες, οι χωρικοί, τοποθετούσαν στην κορυφή της βρακατσανιάς, το σκιάχτρο, το οποίο ήταν ένα παλιό σακάκι τοποθετημένο πάνω σε ένα ξύλο, σε σχήμα σταυρού. Τον Ιούλιο μήνα οι βρακατσάνοι ήταν πειρασμός για τα παιδιά. Παρέες ολόκληρες, τις μεσημεριανές ώρες, όταν όλοι οι μεγάλοι στο χωριό κοιμούνταν, ξεκινούσαμε ...επιδρομές στις βρακατσανιές! Δεν ήταν λίγες οι φορές, που οι νοικοκυρές μας έπιαναν, κυριολεκτικά, <<κλέπτοντες οπώρας>>, οπότε ακούγαμε τις φωνές: <<μωρές, ξεπατομένα, τσ' φάγατε όλο τσ' βρακατσάνσ, αφήκτε κανένανε και για μας>>!

Ο πολλαπλασιασμός των συκιών γίνονταν με ξεσκαλίδια, ή με πατόριζα. Τα ξεσκαλίδια είναι μικρά κλαδάκια τα οποία αφαιρούσαν από διχαλωτό σημείο του δένδρου και τα οποία φύτευαν κατ' ευθείαν στο χώμα τον Οκτώβρη μήνα, την ημέρα του Αγίου Δημητρίου. Τα πατόριζα, είχαν μεγαλύτερες

πιθανότητες να πιάσουν και να ευδοκιμήσουν, διότι ήταν κλαδιά τα οποία φύονταν στην ρίζα της συκιάς, η περιμετρικά του δένδρου και έφεραν, κατά το ξερίζωμά τους και μικρά ριζίδια, τα οποία διευκόλυναν την βλάστηση. Επίσης και τα πατόριζα μεταφυτεύονταν την ημέρα του Αγίου Δημητρίου. Στην περίπτωση των πατόριζων, όμως, υπήρχε ο κίνδυνος εκφυλισμού του δένδρου, που θα προέκυπτε, δηλαδή, να προκύψει αγριοσυκιά, γι' αυτό και χρησιμοποιούσαν, κατά κανόνα, τα ξεσκαλίδια, για την δημιουργία νέων δένδρων συκιάς.

Η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς γίνονταν με ιδιαίτερη επιμέλεια, υπήρχαν, δε, χιλιάδες αμυγδαλιές στο νησί, οι οποίες, δυστυχώς, παραμελήθηκαν και λόγγοσαν, στην καλύτερη των περιπτώσεων, αφού, οι περισσότερες, έχουν γίνει καυσόξυλα, με τα εισαγόμενα αμύγδαλα, να έχουν κατακλύσει την Ελληνική αγορά. Μόνο στο Καλαμίτσι θα συναντήσουμε και σήμερα, πολλές αμυγδαλιές, τις οποίες εκμεταλλεύονται άριστα, αφού οι χωρικοί εκεί, είχαν την πρόνοια να διαφυλάξουν ένα δένδρο, που, μαζί με το λάδι και το κρασί, ανέστησε γενιές ολόκληρες, τους περασμένους αιώνες, το οποίο, όμως, επανήλθε στο προσκήνιο και γνωρίζει επιτυχία σε καταστήματα βιολογικών προϊόντων, ή σε αγορές των Αθηνών. Υπήρχαν στο νησί ακόμη και αμυγδαλέωνες, δηλαδή

εκτάσεις με πολύ μεγάλο αριθμό αμυγδαλιών, αφού ο πολλαπλασιασμός της, με την φύτευση αμυγδάλων, ήταν πανεύκολος και δημιουργούνταν εκατοντάδες δενδρύλλια. Η αμυγδαλιά ήταν το πλέον ανέξοδο προσοδοφόρο δένδρο για τον Λευκαδίτη χωρικό, αφού δεν απαιτούσε ιδιαίτερους κόπους, παρά μόνο τον καιρό της συγκομιδής, η οποία γίνονταν με το τίναγμα του καρπού με λούρους, δηλαδή τις μακριές βέργες, τις οποίες είδαμε και στο τίναγμα της ελιάς. Συγκέντρωναν τα αμύγδαλα σε μεγάλα τσουβάλια και τα μετέφεραν στο σπίτι, όπου, ολόκληρη η οικογένεια προχωρούσε στο ξεφλούδισμά τους και ακολούθως τα άπλωναν στον ήλιο, για να <<φρυγούν>>, όπως έλεγαν, δηλαδή να αποκτήσουν αυτή την υπέροχη ξεροψημένη γεύση. Τα αμύγδαλα ήταν πηγή εσόδων για τους χωρικούς μας, αφού είχαν καλή τιμή στο εμπόριο, πριν κατακλυσθεί, επαναλαμβάνουμε, η Ελληνική αγορά, με αθρόες εισαγωγές, από τις παραμεσόγειες χώρες. Ήταν, όμως, και μια θαυμάσια πρώτη ύλη για το σπίτι, αφού τα έτρωγαν τον χειμώνα, ενώ τα χρησιμοποιούσαν, κυρίως, για να φτιάχνουν τα σπερνά, για τα οποία θα γίνει ιδιαίτερη αναφορά, κατά τις γιορτές και τα πανηγύρια. Μάλιστα, για τα χρόνια που αναφερόμαστε, η συγκέντρωση αμυγδάλων, από τα μικρά παιδιά, ήταν συστηματική, αφού, ακολουθούσαν τους χωρικούς, μετά το τίναγμα και το μάζεμα, ασπροδιαλέγοντας, όπως είδαμε και

κατά το μάζεμα των απομειναρίων της ελιάς, δηλαδή μαζεύοντας, και σ' αυτή την περίπτωση, τα απομεινάρια των αμυγδάλων. Όταν συγκέντρωναν αρκετά αμύγδαλα, τα έβαζαν μέσα σε χοντρές γυναικείες κάλτσες και τα άπλωναν στον ήλιο να φρυγούν, ώστε να τα πουλήσουν στους πλανόδιους εμπόρους, και με τα λιγοστά χρήματα, να αγοράσουν τα αντικείμενα που χρειάζονταν.

Ο ΑΡΓΑΛΕΙΟΣ, ΟΙ ΜΑΤΣΕΤΕΣ, ΤΟ ΔΙΑΣΙΔΙ, Η ΑΝΕΜΗ, ΤΑ ΜΑΣΟΥΡΙΑ, ΤΑ ΧΟΝΤΡΟΣΚΟΥΤΙΑ ΚΑΙ Η ΝΕΡΟΤΡΟΒΙΑ.

Ένα σημαντικό εργαλείο, του κάθε σπιτιού, ήταν ο αργαλειός, στον οποίο δημιουργούσαν τα λεπτά σκουτιά, αλλά και τα χοντροσκούτια του σπιτιού, που ήταν είδος πρώτης ανάγκης, μα και προϊόντα του κάθε κοριτσιού, στο άνοιγμα του νέου σπιτικού της. Σεντόνια, μαξιλαροθήκες, λινοσέντονα, πετσέτες προσώπου και φαγητού, λωριδένια, κουρελούδες, σαγιάσματα, κυπαρισσένια, απλάδια, μαντανίες, καρπέτες, βελέτζες, ήταν τα ρούχα, που παρήγαγε η Λευκαδίτισσα αϋφάντρα στον αργαλειό της, κυρίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, όταν λιγότευαν οι αγροτικές εργασίες, αλλά και όταν οι καιρικές συνθήκες επέτρεπαν την διαδικασία στησίματος του αργαλειού, μια διαδικασία που αποτελούνταν από έξι στάδια και τα οποία επιγραμματικά ήταν τα εξής: Πέρασμα της ματσέτας του νήματος στα καλάμια, διάσιμο των καλάμιών και δημιουργία της βροχίδας, τύλιγμα της βροχίδας στο αντί, μπελόνιασμα και πέρασμα στα μιτάρια και στο χτένι, σκάριασμα αντιού, μιταριών και χτενιού στον αργαλειό, έναρξη της ύφανσης με το στημόνι και το υφάδι, όπου το στημόνι ήταν το σταθερό νήμα στον αργαλειό και το υφάδι ήταν το νήμα που περνούσαν, με την σαΐτα, ανάμεσα στο στημόνι. Κατά το πρώτο στάδιο των

καλαμιών, η νοικοκυρά αγόραζε από τον πλανόδιο έμπορο το νήμα, ή αβζάριζε να της το φέρει, σε μορφή ματσέτας, ή κούκλας, που ήθελε να υφάνει, η σχετική ορολογία αφορούσε στο <<πόσους πήχες ήθελε να ρίξει>>. Ο πήχης ήταν ένα είδος εμπειρικού μέτρου και μετρούνταν από το μέσον του στέρνου μέχρι τα δάχτυλα του ανοιγμένου, δεξιά, ή αριστερά χεριού. Μάλιστα, προκειμένου να έχουν αυτό το μέτρο σταθερό και να μην απλώνουν κάθε φορά το χέρι, άπλωναν σε αυτό το άνοιγμα την μπροστοποδιά τους και σημείωναν πάνω της δύο σταθερά σημεία, τα οποία ήταν ο πήχης, ώστε να χρησιμοποιούν την μπροστοποδιά στο μέτρημα το νήματος. Το νήμα ήταν σε μορφή ματσέτας, δηλαδή τυλιγμένο γύρω από σταθερό αντικείμενο. Έπαιρναν αυτό το νήμα και το περνούσαν στα καλάμια, με το ανεμίδι και την ανέμη.

Το δεύτερο στάδιο ήταν το διασίδι. Τα καλάμια, όπως ήταν γεμάτα με νήμα, τα περνούσαν μέσα σε μπανέλες από άχρηστες ομπρέλες, τις οποίες στέριωναν οριζόντια σε τρία κρεμασμένα, από ψηλό σημείο, σχοινιά, στην άκρη των οποίων σχοινιών ήταν κρεμασμένες πέτρες, προκειμένου να είναι τεντωμένα, αλλά και να μην ακουμπούν στην γη, ώστε να γίνεται ευκολότερα το ξετύλιγμα του νήματος από τα καλάμια, το οποίο νήμα άπλωνε η γυναίκα-διάστρα σε ειδικές δέσμες, τις βροχίδες, οι οποίες ήταν σε αντίστοιχα καρφιά, σταθερά

μπηγμένα στην γη. Η δημιουργία της κάθε βροχίδας ήταν λεπτή δουλειά, αφού έπρεπε, να μην μπερδευθούν μεταξύ τους και να αντιστοιχούν στο δικό τους καρφί, για να είναι ευκολότερη η χρήση τους στις υπόλοιπες εργασίες, που ακολουθούσαν.

Ακολουθούσε το τύλιγμα αυτών των βροχίδων πάνω στο αντί του αργαλειού, ως εξής: Χρησιμοποιούσαν την τυλίχτρα, ένα ξύλινο τετράγωνο κατασκεύασμα, πάνω στην οποία κάθονταν μια γυναίκα, για να είναι σταθερή, στο πάνω δε μέρος της τυλίχτρας τοποθετούσαν το αντί, έβαζαν, εν συνεχεία, τις βροχίδες πάνω σε ένα σκαμνί, στο οποίο στέριωναν μια βαριά πέτρα, προκειμένου να είναι δυσκολομετακίνητο και τις άκρες των βροχίδων τις έδεναν πάνω στο αντί. Η καθήμενη επί της τυλίχτρας γυναίκα τραβούσε, σιγά-σιγά, το σκαμνί και έτσι το νήμα των βροχίδων μαζεύονταν περιμετρικά στο αντί. Όταν είχε μαζευτεί όλο το νήμα των βροχίδων πάνω στο αντί, τότε ακολουθούσε το πέρασμα αυτού του τυλιγμένου στο αντί νήματος στα μιτάρια και στο χτένι, το λεγόμενο μπελόνιασμα, κατά το οποίο, το γεμάτο με νήμα αντί τοποθετούνταν πάνω σε δύο καρέκλες, απόστασης όση το μήκος του αντιού, οπότε, αντικριστά, κάθονταν δύο γυναίκες, η μια, με μαχαίρι, έδινε κλωστή-κλωστή και μέσα από τα μιτάρια, στην άλλη απέναντι γυναίκα, η οποία την περνούσε και μέσα από το χτένι. Με την

ολοκλήρωση και αυτής της εργασίας, η όλη διαδικασία ήταν έτοιμη να τοποθετηθεί στον αργαλειό και να αρχίσει η ύφανση. Αυτή η διαδικασία των έξι επιπέδων απαιτούσε ειδικευση και εμπειρία, αφού ήταν πολλή λεπτή και εγκεφαλική εργασία, γι' αυτό και οι λεγόμενες διάστρες, ήταν ελάχιστες σε κάθε χωριό, οι οποίες φρόντιζαν να μάθουν την τέχνη του στησίματος γενικά του αργαλειού σ' ένα από τα κορίτσια τους, ώστε να υπάρχει αδιάκοπη γνώση και εμπειρία του αντικειμένου στο χωριό. Μαθητής του Δημοτικού Σχολείου, ενθυμούμαι την μάνα μου, σχεδόν κάθε καλοκαιρινό πρωινό, να κάνει και από ένα διασίδι στην μεγάλη αυλή του σπιτιού μας, όπου προσέρχονταν γυναίκες ακόμη και από γειτονικά χωριά, προκειμένου να τους στήσει το διασίδι, γνώση την οποία της είχε μεταδώσει, με την σειρά της, η δική της μητέρα.

Ο Λευκαδίτικος αργαλειός, ήταν πιστό αντίγραφο του περίφημου Μινωικού αργαλειού, έρχεται, δηλαδή από την αρχαιότητα, μια, εξ ολοκλήρου ξύλινη κατασκευή, σε σχήμα τετράγωνο, ή παραλληλόγραμμο. Στα εξαρτήματά του αντί, μιτάρια, χτένι, που προαναφέρθηκαν, ήταν και τα πατήματα, τα οποία ήταν δύο σχοινιά, στο κάτω μέρος, συνδεδεμένα με το στημόνι και τα οποία πατούσε εναλλάξ, η αϋφάντρα, ώστε να επιτυγχάνεται η πλεκτή ύφανση. Η Λευκαδίτισσα

μητέρα εργάζονταν στον αργαλειό της ώρες ατέλειωτες, μερικές φορές, μάλιστα χαράματα το πρωί, αλλά και νυχτέρια ολάκερα, με μοναδικό φωτισμό το λιγοστό φώς του λυχναριού, ώστε να δημιουργήσει τις προίκες των κοριτσιών της και τις ανάγκες του νοικοκυριού της. Εκλεπτυσμένη δουλειά ήταν η δημιουργία της σπάθας, κυρίως στα σεντόνια, στα μεσάλια και στις πετσέτες. Οι σπάθες ήταν χρωματιστό νήμα, συνήθως κόκκινο, ή πορτοκαλί, το οποίο περνούσαν ανάμεσα στο νήμα του σημονιού, ώστε να σχηματίζονται πλουμιστές παραστάσεις, κυρίως μαϊάνδροι και κδέλες.

Όταν δημιουργούσαν τα περίφημα χοντροσκούτια, δηλαδή βελέτζες, σαγιάσματα, μαντανίες, απλάδια και κυπαρισσένια, τότε τα έστελναν στην <<νεροτροβιά>>, την σημερινή νεροτριβή, προκειμένου να χτυπηθούν στο νερό, ώστε το νήμα, ή το μαλλί, να μαλακώσει και να δώσει μεγαλύτερο όγκο στο χοντροσκούτι. Η νεροτροβιά ήταν στο Μοναστηράκι του Ξηρομέρου. Ειδικός γυρολόγος, στα νεώτερα χρόνια, στα χωριά των Σφακιωτών, της Καρυάς και των Πηγαδισάνων ήταν ο Μπάρμπα-Στέφανος ο Μπέλτσος από την Καρυά, ο οποίος φόρτωνε το πανύψηλο άλογό του, με όσο το δυνατό περισσότερα χοντροσκούτια των νοικοκυριών, πήγαινε στο Μοναστηράκι, όπου τα επεξεργάζονταν, για αρκετές μέρες, μέσα στην νεροτροβιά. Κατ' αυτό το διάστημα επέστρεφε στα

χωριά, για να φορτώσει, εκ νέου, νέα ρούχα, οπότε, με την διαδοχική αυτή διαδικασία, διακινούσε τα χοντροσκούτια των ανωτέρω χωριών, τα οποία ήταν έτοιμα, πλέον, για χρήση στα σπίτια του νησιού, ή για προίκες των κοριτσιών. Τοποθετούσαν αυτά τα επεξεργασμένα ρούχα σε γήκους, για να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση, έτοιμα να αποτελέσουν το μεγάλο επίτευγμα της Λευκαδίτισσας νοικοκυράς, όταν θα τα παρουσίαζε στα Καρφώματα, της κόρης της, τότε που τα έριχναν στον Κόμπο, που δημιουργούσαν, για να μεταφερθούν τα προικιά στο σπίτι του γαμπρού. Μάλιστα ο σχετικός ανταγωνισμός, για το ποιά μάνα θα παρουσίαζε τα πιο πλουμιστά και περίτεχνα χοντροσκούτια, στα Καρφώματα της κόρης της, ήταν θέμα συζήτησης και ανταγωνισμού, για πολλές μέρες, στην μικρή και κλειστή κοινωνία των χωριών μας.

Ειδική αναφορά πρέπει να γίνει για τα ονομαζόμενα Κυπαρισσένια χοντροσκούτια, αφού γίνονταν με την πυραμιδοειδή μορφή των κλώνων του κυπαρισσιού. Συγκεκριμένα, για να κατασκευαστεί αυτό το ρούχο, απαιτούνταν τέσσερα μιτάρια στον αργαλειό, σε σχέση με όλα τα άλλα ρούχα, που απαιτούσαν δύο μιτάρια. Με τα τέσσερα μιτάρια επιτυγχάνονταν αυτό το πέρασμα των

κλωστών που είχε μορφή όπως οι κλώνοι του κυπαρισσιού.¹⁶

¹⁶ Φωτογραφίες Παραρτήματος 9, 10, 11, 28 και 51

ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΜΕ ΤΟ ΞΗΡΟΜΕΡΟ, ΟΙ ΜΕΛΙΣΣΟΥΡΓΙΩΤΙΣΣΕΣ, ΟΙ ΤΡΑΜΠΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΛΑΚ(Ι)ΝΙΕΣ ΜΕ ΤΑ ΑΛΟΓΑ.

Η οικογενειακή αυτάρκεια σε αγαθά, που ο ίδιος παρήγαγε, ήταν το μέλημα του κάθε Λευκαδίτη χωρικού, στο διάβα των αιώνων, αφού ελάχιστες δυνατότητες υπήρχαν για εμπόριο, με το υποτυπώδες αστικό κέντρο να βρίσκεται μέσα στο Κάστρο, αλλά και τα χωριά του νησιού σε μια παράλληλη πορεία, αρχικά, με την δημιουργηθείσα Χώρα στο τέλος του 17ου αιώνα, με την διάκριση σε μπρανέλους και χωριάτες, να παίρνει, ενίοτε, ρατσιστικά χαρακτηριστικά αποκλεισμού. Όταν, τους επόμενους αιώνες, η Χώρα αναπτύχθηκε με δομές και μέσα, ενώ, οι κατακτητές Ενετοί, κυρίως, άνοιξαν τους πρώτους καρόδρομους επικοινωνίας με τα χωριά, τότε άρχισε να αμβλύνεται αυτή η ανταγωνιστική νοοτροπία και να γίνεται στενότερη η σχέση του χωρικού με την πρωτεύουσα του νησιού, πράγμα που δημιούργησε τις πρώτες βάσεις του εμπορίου των γεωργικών προϊόντων, κυρίως του λαδιού και του κρασιού, τα οποία μετέφεραν, για τα ταβερνεία της Χώρας, μέσα σε ασκιά, με τα κάρα.

Η απελευθέρωση από τους Άγγλους των Επτανήσων, το 1864, επέτρεψε στους Λευκαδίτες χωρικούς, το άνοιγμα προς τα χωριά του Ξηρομέρου, αφού, οι Άγγλοι, απαγόρευαν, επί ποινή απαγχονισμού, την μετάβαση των Λευκαδίων

απέναντι στην επαναστατημένη Ακαρνανία, στα χωριά της οποίας, οι Λευκαδίτες, τώρα, είτε καλλιεργούσαν εκτάσεις με σιτάρι οι ίδιοι, όπως αναλυτικά προαναφέρθηκε, είτε έβρισκαν δουλειά στα μπαμπάκια, που καλλιεργούσαν, σε χιλιάδες στρέμματα, οι Ξηρομερίτες, είτε πραγματοποιούσαν εμπορικές συναλλαγές, οι οποίες είχαν, κατά βάση, την ανταλλαγή των προϊόντων. Η αναζήτηση μεροκάματου στα μπαμπάκια του Ξηρόμερου, αλλά και το σκάψιμο αμπελιών στην Κάτω Αχαγιά, μέχρι την οποία έφταναν οι Λευκαδίτες, ήταν εργασίες εξοντωτικές και επίπονες, αφού η εργασία διαρκούσε... ήλιο με ήλιο, ο δε εργοδότης, όπως θυμούνται ακόμη σήμερα πολλοί Σφακισάνοι, τους προσέφερε για φαγητό, τραχανά, ή την περίφημη δαγκαρούφα, ένα φαγητό, όπως, λένε χαρακτηριστικά, που αποτελούνταν από βρασμένο γάλα, το οποίο έπιναν, αλλά συγχρόνως δάγκωναν και ένα κομμάτι κριθαρένιο, κατά το πλείστον, ψωμί. Η δε εργασιακή συμπεριφορά του εργοδότη, ήταν ιδιαίτερα σκληρή, αφού, όπως διασώζουν, πετούσε μια πέτρα μπροστά και όπου έσκαγε η πέτρα, εκεί έπρεπε να φτάσουν μέχρι συγκεκριμένη ώρα, την οποία μετρούσε με τις οργιές του ύψους του ήλιου.

Συγχρόνως αναπτύχθηκε και μια μορφής εμπόριο με τα χωριά του Ξηρόμερου, πέραν της αναζήτησης μεροκάματου, εμπόριο το οποίο βασίστηκε, κατά κανόνα, στην ανταλλαγή προϊόντων. Οι Λευκαδίτες,

φόρτωναν τα άλογά τους, κατά μπουλούκια, οι περίφημοι <<γυρολόγοι στα Βλάχικα>>, με κρασί, ξύδι, λάδι και πήγαιναν στα χωριά του Ξηρομέρου, έφταναν ακόμη μέχρι και την μακρινή Κατούνα, προκειμένου να πουλήσουν αυτά τα προϊόντα, τα οποία δεν υπήρχαν στα καπνοχώρια του Ξηρομέρου, ή μάλλον, να τα ανταλλάξουν με τραχανά, σιτάρι και καλαμποκάλευρο, με το οποίο έφτιαχναν την Μπαζίνα, την Καγιανή και την Ανεβατή, φαγητά για τα οποία θα αναφερθούμε παρακάτω, ώστε να επιστρέψουν και πάλι με φορτωμένα τα άλογα στα χωριά τους.

Μάλιστα το εμπόριο είχε και τις μπαμπεσιές του, αφού, όπως λένε χαριτολογώντας, όταν πουλούσαν αρκετό ξύδι και τα ασκιά ήταν μισογεμάτα, τότε συμπλήρωναν τα ασκιά με νερό! Πήγαιναν στο πλησιέστερο ποτάμι, όπου έπαιρναν νερό, με την ...αρβύλα τους, και απογέμιζαν τα ασκιά με το ξύδι, αφού δεν μπορούσαν να βάλουν το στόμιο του ασκιού στο τρεχούμενο νερό, διότι θα γέμιζε ανεξέλεγκτα! Παρόμοια ευτράπελα και ατελείωτες ιστορίες έχουν να διηγηθούν πολλά, οι Λευκαδίτες γυρολόγοι, όπως την περίπτωση κάποιου, ο οποίος, έφαγε εφτά πιάτα τραχανά, λέγοντας στην Ξηρομερίτισσα, που τον φιλοξενούσε: <<πάει κι' άλλο πιάτο κμπάρα;>>, με αποτέλεσμα να κοιμηθεί το βράδυ...έξω απ' την καλύβα της κμπάρας! Όταν ξεκινούσαν, με τα άλογα φορτωμένα, έλεγαν ότι:

<<πάνε στα Βλάχικα>>, οι δε Ξηρομερίτες τους καλωσόριζαν με το: <<καλώς τους Φράγκους>> και μεταξύ τους προσφωνούνταν <<κμπάρε>> και <<κμπάρα>>, ενώ δεν ήταν λίγες οι φορές, που δημιουργούνταν και πραγματικές κουμπαριές.

Σε μια ευρύτερη μορφή εμπορικών συναλλαγών, μεταξύ Λευκάδος και Ξηρομέρου, μπορούμε να εντάξουμε τις μετακινήσεις των Λευκαδίων υπερηλίκων στα χωριά Μοναστηράκι και Τρύφου του Ξηρομέρου, στα οποία πήγαιναν για τις ιαματικές ιδιότητες των εκεί πηγών. Στο Μοναστηράκι, στην πηγή της Κορπής, υπήρχαν καταλύματα-ξενώνες, που διασώζονται ακόμη, οι οποίοι φιλοξενούσαν κατοίκους από την Λευκάδα, αλλά και από την Πρέβεζα, που έπασχαν από παθήσεις του ουροποιητικού συστήματος και νεφρολιθιάσεις, αφού, το νερό των πηγών της Κορπής, πιστεύουν και σήμερα, ότι ενδείκνυται γι' αυτές τις μορφές παθήσεων. Για τον ίδιο λόγο πήγαιναν και στου Τρύφου, το σημερινό χωριό Άγιος Βάρβαρος, όπου, εδώ, οι πηγές ήταν ιαματικές και ευεργετούσαν τις ρευματοειδείς παθήσεις, αφού, τα νερά τους, ήταν ζεστά και είχαν μεγάλη περιεκτικότητα σε θειάφι. Έμεναν αρκετές μέρες σε αχυροκαλύβες, προκειμένου να ολοκληρώσουν ένα κύκλο μπάνιων στα ιαματικά λουτρά. Ακόμη, στο Μοναστηράκι, όπως αναλυτικά προαναφέρθηκε, κοντά στις πηγές, ήταν η νεροτροβιά, που λειτουργεί

ακόμη και στις μέρες μας, στην οποία έστειλαν, οι Λευκαδίτισσες, τα χοντροσκούτια, που κατασκεύαζαν στον αργαλειό τους, για να τα χτυπήσει το νερό και να γίνουν πιο πλουμιστά, σε χρώματα και όγκο.

Ένα ακόμη κεφάλαιο εμπορικών σχέσεων επίσης, βασιζόμενο, μερικώς, στην ανταλλαγή προϊόντων, δημιούργησαν οι Λευκαδίτες χωρικοί με τις γυναίκες από τους Μελισσουργούς της Άρτας, τις περίφημες Μελισσουργιώτισσες, οι οποίες, από τα χωριά των Τζουμέρκων, έφταναν, μέσω Πρεβέζης, ξεματόχου στα χωριά της Λευκάδος, προκειμένου να πουλήσουν βελέτζες και φλοκοτές στις Λευκαδίτισσες, οι οποίες της έδιναν προίκα στα κορίτσια τους. Με έναν τεράστιο κόμπο στην πλάτη, την ηπειρώτικη ζαλίγκα, όπως, χαρακτηριστικά, την έλεγαν, έρχονταν από το Άκτιο, με τα πόδια στην Λευκάδα και κατευθύνονταν στα χωριά, όπου φιλοξενούνταν σε διάφορα σπίτια, μέχρι να πουλήσουν τηνπραμάτεια τους, την οποία αντάλλασαν και με λάδι. Ενθυμούμαι χαρακτηριστικά, δύο-τρεις μεσόκοπες Μελισσουργιώτισσες, να κοιμούνται γύρω από την γωνιά του σπιτιού μας, αφού εκεί ήθελαν, όπου τους έστρωνε στρωματσάδα η μάνα μου.

Ακόμη, οι Λευκαδίτες, οι οποίοι έμεναν, σε αχυροκαλύβες στην Πούντα του Ακτίου, στα κτήματα, που, όπως προαναφέρθηκε, είχαν πάρει,

από τον αναδασμό του 1928, είχαν αναπτύξει ιδιαίτερες εμπορικές σχέσεις με τους Ηπειρώτες βοσκούς, οι οποίοι έρχονταν στην Πούντα, με τα κοπάδια τους, στα χειμαδιά, όπως έλεγαν, προκειμένου να ξεχειμωνιάσουν. Τότε αντάλλασαν το λευκαδίτικο λάδι και κρασί, με τυρί και μαλλιά ηπειρώτικα, ή με άλογα, τα οποία είχαν κατά κοπάδια οι Ηπειρώτες, στις ονομαζόμενες λακ(ι)νιές, όπως έλεγαν, τα κοπάδια των αλόγων, που εκτρέφονταν στις εκεί εκτάσεις. Η λέξη, έχει σχέση με την ελληνική λάκα, που σημαίνει μεγάλη επίπεδη έκταση, είτε για σπορές, είτε για την εκτροφή ζώων, αλλά, έχει σχέση και με την ιταλική λέξη *Iacinia*, που σημαίνει ομάδα αλόγων.

Η αγορά και προμήθεια, γενικά, των αλόγων, μαζική παραγωγή των οποίων δεν υπήρχε στο νησί της Λευκάδος, παρά μόνο στις λακ(ι)νιές της Ηπείρου και της Ρούμελης, γίνονταν στα χωριά του νησιού από τους γύφτους-τσιγγάνους και τους τσαμπάσηδες. Οι πρώτοι, γυρνούσαν τα χωριά με δέκα-δεκαπέντε, κατά κανόνα, άλογα, τα οποία τραμπάριζαν, δηλαδή, τα αντάλλασαν με τα άλογα, που είχαν οι χωρικοί και επιθυμούσαν να τα ανανεώσουν, είτε, γιατί, ήταν γέρικα, είτε, γιατί ήθελαν να πάρουν πιο μεγαλόσωμα. Έφταναν στα χωριά με τις πολυμελείς οικογένειές τους, ακόμη και σήμερα, θυμούνται πάρα πολλοί τον γύφτο τον Καραφάνταλο, με την τεράστια οικογένειά του,

όπου έμεναν σε σκηνή έξω από το χωριό και όσες μέρες κρατούσαν οι αγοραπωλησίες των ζώων, οι γύφτισσες-τσιγγάνες, διακόνευαν στο χωριό, για λίγο λάδι. Στην τράμπα, πάντα ο γύφτος-τσιγγάνος αβαντσάριζε και χρηματικό αντάλλαγμα, αφού θεωρούσε το δικό του ζωντανό ανώτερο, έστω και αν, πολλές φορές, αποδεικνύονταν μπαμπεσιά, φορτώνοντας, στον αδαή χωρικό, πιο γερασμένο ακόμη άλογο! Οι πιο υποψιασμένοι και ειδικοί, προκειμένου να διαπιστώσουν την ηλικία του αλόγου, αφού δεν κρεδέρονταν και τόσο τον γύφτο, το κοιτούσαν στα δόντια, ή τραβούσαν το δέρμα στο μάγουλο του αλόγου, αφού, αν επανέρχονταν αμέσως η ζαρωματιά, σήμαινε ότι ήταν νεαρό το ζώο.

Οι τσαμπάσηδες ήταν Λευκαδίτες, οι οποίοι ασχολούνταν με το εμπόριο των αλόγων. Ήταν περισσότερο μπεσαλήδες στις συναλλαγές τους και έφερναν και καλύτερα ζώα για πώληση, αφού ήταν γνωστοί στους χωρικούς, σε σχέση με τους γύφτους-τσιγγάνους, οι οποίοι ήταν διαβαταρέοι. Ονομαστός τέτοιος τσαμπάσης, τα νεώτερα χρόνια, ήταν ο Βρυώνης, από το Μαραντοχώρι, ο οποίος, όταν έφτανε στα χωριά των Σφακιωτών, με τα άλογά του, ήταν σημαντικό γεγονός για τους γεωργούς, αλλά και για εμάς τους μικρούς, που χαζεύαμε τα ζωντανά και την όλη διαδικασία των αγοραπωλησιών. Πέραν της νεαρής ηλικίας του ζώου, ζητούμενο ήταν η

αξιοσύνηνη του, στο δρόμο, να είναι αλέστο το άλογο, δηλαδή να έχει γρήγορη και ανοιχτή περπατησιά, αλλά να είναι και εξ ίσου πρόθυμο στην δουλειά, να είναι αλαίμαρχο, όπως, χαρακτηριστικά, έλεγαν. Ακόμη, διάλεγαν άλογα δυνατά για τις δουλειές και το όργωμα, κυρίως. Τη δύναμη των ζώων αξιολογούσαν ανάλογα με την κατασκευή του στήθους και των καπούλιών τους. Το στήθος του έπρεπε να είναι φαρδύ, για να τραβά με μεγαλύτερη δύναμη το αλέτρι, τα δε καπούλια του, επίσης φαρδιά, για να είναι βαστάζο στα φορτία. Μάλιστα, όποια ζώα είχαν στενά καπούλια, πλάτες, τα έλεγαν <<σκ(υ)λοκάπ(ου)λα>>. Άλλο σημείο που πρόσεχαν, στα προς αγοράν ζώα, ήταν οι οπλές στα πόδια τους. Τα άλογα που είχαν μικρές οπλές, τα έλεγαν <<τσοπορούσια>>, δηλαδή, προέρχονταν από κακοτράχαλους τόπους, τα τσοπόρια και είχαν μικρές οπλές, για να προχωρούν καλύτερα στα πετρώδη μέρη, γι' αυτό και τα προτιμούσαν για τα χωριά του νησιού. Αντίθετα τα ζώα που είχαν πλατιές οπλές τα αποκαλούσαν <<καμπούσα>>, εννοώντας ότι είναι πιο χρήσιμα σε πεδινά εδάφη.

Σε αρκετές περιπτώσεις, η αγορά αλόγων, αλλά και η αγορά αντικειμένων, όπως χοντρά ρούχα, πανωφόρια, κάπες και άρβυλα, γίνονταν, από τους Λευκαδίτες χωρικούς, στην μεγάλη εμποροζωοπανήγυρη, η οποία γίνονταν το Οκτώβρη, κοντά στην γιορτή του Αγίου Δημητρίου, στην

Φιλιππιάδα της Πρέβεζας. Πρόκειται για πολύ μεγάλο παζάρι, στο οποίο έβρισκαν τα πάντα και το οποίο, για την Ήπειρο, έρχεται από την Τουρκοκρατία. Περασμένες δεκαετίες, μετά την απελευθέρωση της Πρέβεζας, το 1912, από τους Τούρκους και κατά τις επόμενες δεκαετίες, μέχρι να δημιουργηθούν οι αυτοκινητόδρομοι, οι Λευκαδίτες, έφταναν με τα ζώα μέχρι την Φιλιππίδα, στα οποία φόρτωναν τα εμπορεύματα, που αγόραζαν, ή στα νέα άλογα και μουλάρια, τα οποία αγόραζαν από το παζάρι. Επρόκειτο για μια σκληρή πεζοπορία, που ήθελε μεγάλο ατζάρδο, με δεδομένο και το γεγονός ότι, η σύνδεση Ακτίου-Πρεβέζης, γίνονταν με μικρά πλοιάρια.

Το εμπόριο στο εσωτερικό του νησιού ήταν πολύμορφο, από την στιγμή που υπήρξαν οι υποδομές εκείνες και τα μέσα, που διευκόλυναν τις μετακινήσεις. Κύριος εκφραστής η Χώρα, η οποία, σταδιακά και κυρίως, μεταπολεμικά, άρχισε να εκφράζει την καρδιά του Λευκαδίτικου εμπορίου, με καταστήματα, αρχικά, ένδυσης, υπόδησης και γεωργικών εφοδίων, για να φτάσει στην σημερινή κοσμοπολίτικη μορφή της. Οι χωρικοί κατέβαιναν δύο-τρεις φορές τον μήνα στην Χώρα, με τα μετασκευασμένα φορτηγά, ή και τρακτέρ, σε λεωφορεία, με το σακούλι στον ώμο, προκειμένου να κάνουν τα ψώνια για το σπίτι και τις δουλειές τους, ενώ η Χώρα συνδέονταν καθημερινά, με

πλοία, τις περίφημες Βενζίνες, με το Μεγανήσι και τον Μύτικα της Ακαρνανίας. Αυτές οι βενζίνες επέιχαν θέση ρολογιού, για τους ξωμάχους, αφού, όταν περνούσαν, από το στενό Λυγιάς-Πλαγιάς, τότε θεωρούσαν πως είναι ώρα να μαζέψουν τα πράγματά τους, για επιστροφή στο χωριό.

Προπολεμικά, όπως ενθυμούνται οι παλαιότεροι, πριν τα αυτοκίνητα, πήγαιναν στην Χώρα με τα άλογα, στα οποία φόρτωναν τα προς πώληση αγαθά τους, ακόμη τα προς πώληση φρούτα, σύκα, σταφύλια και απίδια, κατά τους θερινούς μήνες, αλλά τα χρησιμοποιούσαν και για καβάλλα, αφού η απόσταση, χωριών-Χώρας, ήταν αρκετά μακρινή. Τα άλογα, μέσα στην Χώρα, τα έδεναν στα χάνια, που βρίσκονταν απέναντι από την εκκλησία του Αγίου Μηνά, με το περίφημο χάνι του Κατίνη να δεσπάζει στο παζάρι, ο οποίος Κατίνης, είχε και εργαστήριο κατασκευής σαμαριών, αλλά και πεταλωτήριο των αλόγων. Ενδιάμεσα, δε, της διαδρομής χωριών-Χώρας, υπήρχε παράγκα, ή σπίτι, το οποίο, δίκην σημερινού καφενείου, προσέφερε καφέ και ξεκούραση στους οδοιπόρους και στα κάρα, όπως το περίφημο <<σπίτι του Κουβέλη>>, στο Πετροπούλι, μια περιοχή στο μέσον της διαδρομής Σφακιώτες-Χώρα, εκεί που είναι σήμερα το μνημείο των πεσόντων, κατά την εξέγερση των χωρικών εναντίον των Άγγλων, το 1819.

Ακόμη, πέραν των δύο κύριων εμπορεύσιμων προϊόντων, λαδιού και κρασιού, υπήρξε και η εμπόρευση κτηνοτροφικών προϊόντων, όπου, οι χωρικοί, πουλούσαν αρνιά και κατσίκια στους χασάπηδες της Χώρας, οι οποίοι έφταναν στα μαντριά και στα κτήματα, για να αγοράσουν, επί τόπου, τα σφάγια, τα οποία ζύγιζαν με το στατέρι, που ήταν μονάδα μέτρησης βάρους, με βάση την οκά. Το στατέρι είχε την κλίμακα μέτρησης και δύο τσιγκέλια, από τα οποία κρεμούσαν το προς πώληση ζωντανό. Γάτζωναν την κλίμακα του στατεριού πάνω σε μακρόστενο ξύλο, το οποίο κρατούσαν στους ώμους τους δύο άτομα, κρέμαγαν από τα τσιγκέλια το εμπορεύσιμο ζώο και το ζύγιζαν. Από το μικτό ζωντανό βάρος αφαιρούσαν <<το τρίτο>>, όπως έλεγαν, δηλαδή, αφαιρούσαν το ένα τρίτο του συνολικού βάρους και πλήρωναν τα υπόλοιπα δύο τρίτα, τα οποία θα αντιστοιχούσαν σε καθαρό βάρος του ζώου, όταν σφάζονταν.

Τα κοπαδούσα αιγοπρόβατα διατίθονταν στις αγοραπωλησίες, με βάση τον αριθμό των αρνιών, ή των κατσικιών, τα οποία είχαν γεννήσει. Έλεγαν, χαρακτηριστικά: <<Αυτή η προβατίνα, είναι τόσων αρνιών, ή, η γίδα, τόσων κατσικιών>>, εννοώντας πόσα χρόνια γεννάνε, ενώ, αν ήταν παλιά, αδιαφορούσαν: <<Άστνε αυτήνη, είναι κοζόρω>>. Μάλιστα, αφαιρούσαν από το μέτρημα την <<αδικόγεννη γέννα>>, η λέξη, σύνθετη από το

άδικα και γεννώ, αφορούσε την πρώτη γέννα του ζώου, όταν δεν είχε συμπληρώσει ένα χρόνο ζωής. Ο ιδανικός αριθμός, στις αγοραπωλησίες, ήταν, των τεσσάρων, μέχρι πέντε το πολύ αρνιών, ή κατσικιών, αφού, από τους αριθμούς αυτούς και πάνω, τα ζώα, θεωρούνταν γέρικα.

Στα χωριά του νησιού γυρνούσαν οι πλανόδιοι έμποροι, οι οποίοι τροφοδοτούσαν τις νοικοκυρές με τα ρούχα της προίκας των κοριτσιών τους, όσα δεν μπορούσαν να φτιάξουν στον αργαλειό τους, αλλά και με υφάσματα, για την κατασκευή φορεμάτων, τα οποία μετρούσαν με τον πήχυ. Μέχρι την δεκαετία του 1970, αυτοί οι πλανόδιοι έμποροι, είχαν την έδρα τους στα κεφαλοχώρια του νησιού και από εκεί φόρτωναν τις κασελέτες με τα εμπορεύματα σε άλογα, ή σε γαϊδουράκια και γυρνούσαν στα χωριά. Στα κολιτσάκια του σαμαριού του ζώου κρεμούσαν τις μπούγλες, μεταλλικά δοχεία, στα οποία τοποθετούσαν μέσα το λάδι, αφού τα χρήματα ήταν λιγοστά και οι νοικοκυρές πλήρωναν τα εμπορεύματα με λάδι. Στα μετέπειτα χρόνια, τα ζώα αντικατέστησαν τα αυτοκίνητα, στην κορυφή των οποίων τα μεγάφωνα, με τα τραγούδια, ειδοποιούσαν για την άφιξη του εμπόρου, ο οποίος στάθμευε, πλέον, σε κεντρικά σημεία του χωριού, αφού η δυνατότητα πρόσβασης στις γειτονιές, που προσέφεραν τα ζώα, δεν υπήρχε. Τώρα, με τα αυτοκίνητα, η γκάμα των προϊόντων

μεγάλωσε και εμπλουτίστηκε, πέραν από τα ρούχα και τα υφάσματα, με είδη καθαριότητας, για το νοικοκυριό, ενώ η πληρωμή γίνονταν και πάλι με λάδι, τις περισσότερες φορές, με λάδι, όχι από το κεντρικό δεπόζιτο του σπιτιού, αλλά με εκείνο το λάδι, το οποίο μάζευαν οι γυναίκες ασπροδιαλέγοντας, δουλειά για την οποία αναφερθήκαμε στο οικείο κεφάλαιο.¹⁷

¹⁷ Φωτογραφίες Παραρτήματος 36 και 50

Ο ΤΣΑΓΚΑΡΗΣ, ΟΙ ΡΑΦΤΑΔΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΦΡΑΓΚΟΡΑΦΤΑΔΕΣ.

Το θέμα της υπόδησης των Λευκαδίων χωρικών ήταν από τα πιο βασικά, γι αυτό και υπήρχαν, σε κάθε χωριό, τουλάχιστον δύο τσαγκάρηδες, οι οποίοι πόδεναν ολόκληρο το χωριό, με χειροποίητα, παπούτσια, κατά τους χρόνους, πριν αρχίσει μαζικό εμπόριο παπουτσιών στην Χώρα. Ο τσαγκάρης ήταν αυτοδίδακτος και μάθαινε την τέχνη δίπλα σε έμπειρα άτομα, αφού απαιτούνταν εξειδίκευση στον χειρισμό των εργαλείων και στην κατασκευή παπουτσιών. Η πιο ολέθρια εποχή και για τους τσαγκάρηδες, ήταν αυτή της Κατοχής, όπως ενθυμούνται οι πρεσβύτεροι κάτοικοι του νησιού, αφού αναγκάστηκαν, οι Λευκαδίτες, από τις μεγάλες στερήσεις των Γερμανών κατακτητών, να περπατούν και ξυπόλυτοι, ενώ, όπως, χαρακτηριστικά μου μετέφερε ο πατέρας μου, Σοφοκλής, αναγκάζονταν να χρησιμοποιούν, σαν παπούτσια, ακόμη και τα πέταλα των αλόγων, τα οποία έδεναν με σύρμα μεταξύ τους, σαν σόλα, τοποθετούσαν πάνω, πρόχειρα, ένα δέρμα, από παλιά φθαρμένα παπούτσια, και τα χρησιμοποιούσαν, αφού δεν υπήρχαν καθόλου χρήματα. Αυτή η ανυποδησιά, είχε δημιουργήσει τεράστια προβλήματα στο πληθυσμό των χωριών, αφού πλήθαιναν τα κρυσπαγήματα και οι παθήσεις των ποδιών τους, με τις νεροκόνιδες, τις σημερινές

χιονίστρες, κυκλοφορική ανωμαλία των κάτω άκρων, να τους δημιουργούν πυώδεις καταστάσεις. Ο τσαγκάρης είχε το πάγκο του και πάνω τα απαραίτητα εργαλεία, σφυριά, τανάλιες, βελόνες, καλαπόδια, σε διάφορα νούμερα, τσαγκαρόσουβλα, φαλτσέτες και πρόκες, διαφόρων ειδών, όπως τελάκια, σπραγκάκια, στεφανόπροκες, κλάπες, ξυλόπροκες, υλικά με τα οποία κατασκεύαζε τα παπούτσια της φαμελιάς του, αλλά δέχονταν και παραγγελίες από το χωριό. Ενθυμούμαι, χαρακτηριστικά τον τσαγκάρη παπούλη μου, με τα γαλάκια, σκυφτό ολημερίς στο πάγκο του, να μας φτιάχνει, ή να επιδιορθώνει τα παπούτσια μας.

Αγόραζε από την Χώρα, τα φόντια, δηλαδή το πάνω μέρος του παπουτσιού, το οποίο ήταν δέρμα βακέτα, όπως έλεγε, αλλά και μεγάλο κομμάτι σκληρού δέρματος, για τις σόλες. Προσάρμοζε πάνω στο ανάλογο καλαπόδι το φόντι και άρχιζε το μάζεμα, από κάτω, με ράψιμο των άκρων και τοποθέτηση της σόλας. Στην σόλα και προκειμένου να μην φθείρεται εύκολα, κάρφωνε στα πλάγια και μπροστά τις κλάπες, δηλαδή πλατιές πρόκες, οι οποίες είχαν τρεις μύτες, ή, στεφανόπροκες, που ήταν κοντόχοντρες πρόκες με πλατύ κεφάλι, οι οποίες, δεν έφερναν σε απευθείας επαφή την σόλα με το έδαφος, με αποτέλεσμα, η σόλα, να διαρκεί καιρό. Το ράψιμο γίνονταν με σπάγκο κερωμένο. Είχαν ειδικό κουβάρι με λεπτές ίνες σπάγκου, τις

οποίες τοποθετούσαν πολλές μαζί και ακολούθως τις περνούσαν με μελισσοκέρι, ώστε να δέσουν μεταξύ τους και να αποτελέσουν ενιαίο σπάγκο. Στα κεφαλοχώρια του νησιού υπήρχαν πιο οργανωμένα τσαγκαράδικα, στα οποία δούλευαν δύο και τρεις τσαγκάρηδες και δέχονταν πολλές παραγγελίες, όπως στα Λαζαράτα, όπου υπήρχαν πολλοί τέτοιοι τεχνίτες, μέχρι τα νεώτερα χρόνια, με πιο σπουδαίο τον Μπάρμπα-Στάθη, τον Ροδίκη, ο οποίος, μαζί με το μεγάλο τσαγκαράδικο, νοίκιαζε και ποδήλατα, δύο μεγάλα μάρκας Μπίσμαρκ και ένα μικρότερο μάρκας Έσκα, πάνω στα οποία πρωτομάθαμε, όλοι οι πιτσιρικάδες, ποδήλατο.

Εξ ίσου μεγάλη προσοχή και σπουδαιότητα έδιναν οι χωρικοί του νησιού στην κατασκευή των ρούχων, τα οποία ήταν δύο ειδών: Τα Χωριάτικα και τα Ευρωπαϊκά. Τα Χωριάτικα ήταν οι γνωστές Λευκαδίτικες φορεσιές, ανδρών και γυναικών. Οι μεν γυναίκες, με τα φουστάνια, τα κότολα, τις ποδιές, τις μπέρτες, τις σιάλπες, τα κοντέσια, τις τσίπες και τις σπαλέτες, οι δε άνδρες με την βράκα, την πουκαμίσσα, τα γιλέκα και τις γκέτες, όλα αυτά τα ρούχα τα κατασκεύαζαν ραφτάδες, άνδρες τα ανδρικά ρούχα και γυναίκες τα γυναικεία φορέματα, οι οποίοι γυρνούσαν στα χωριά, με τα σύνεργά τους, μεγάλα ψαλίδια, βελόνες, δαχτυλήθρες, μέτρο, και, στα νεώτερα χρόνια, με τις πρωτοεμφανισθείσες γαζωτικές μηχανές, τύπου SINGER. Έμεναν στο σπίτι

των ατόμων, που επιθυμούσαν να ράψουν ρούχα, ακόμη και αρκετές μέρες, προκειμένου να ράψουν τα μέλη της οικογένειας και στο διάστημα αυτό κοιμούνταν και έτρωγαν στο σπίτι. Μάλιστα, οι ραφτάδες, θεωρούνταν προχωρημένοι και με νέες ιδέες, για την εποχή, γι αυτό και τους άκουγαν με προσοχή, να διηγούνται ιστορίες και περιπέτειες, που εξήπταν την φαντασία των φτωχών οριζόντων του χωριού. Αν, δε, ο ράφτης τύχαινε να έχει και νταραβέρια με την Χώρα, τότε, το κύρος του μεγιστοποιούνταν στα μάτια των απλοϊκών χωρικών, οι οποίοι άκουγαν, με θαυμασμό, τις διηγήσεις και τις γνωριμίες του με το τάδε και τον δείνα Μπρανέλλο. Ιδιαίτερη προσοχή έδιναν στο ράψιμο της κάπας του γέροντα του σπιτιού, πάνω στην οποία κρίνονταν, πολλές φορές, και η τεχνική του δεινότητα. Η κάπα, την οποία πήραν οι Λευκαδίτες χωρικοί, από τους Ξηρομερείτες και τις μακροχρόνιες μεταξύ τους σχέσεις, λόγω γειτνιάσεως και πολλών συναλλαγών, ήταν κάτι σαν μακριά ρηχτά πανωφόρια, αλλά κατά πολύ πιο χοντρά, και κατασκευάζονταν, το ύφασμά τους, στον αργαλειό, από μαλλί γίδινο, ενώ, ο ράφτης, συνέραβε τα κομμάτια και δημιουργούσε και την κουκούλα. Προαναφέρθηκε πως, η τεχνική αξία του ράφτη, μετρούσε στην κατασκευή της κάπας, η οποία, αν ήταν σωστά ραμμένη, έπρεπε να στέκει όρθια στο πάτωμα!

Για την κατασκευή των εξαρτημάτων της γυναικείας φορεσιάς, ασχολούνταν ειδικευμένες γυναίκες, οι οποίες, στα νεώτερα χρόνια, εξελίχθηκαν στις μοδίστρες των χωριών, με τις μηχανές τους και όλα τα εξαρτήματα, με τα οποία έραβαν και τα Ευρωπαϊκά ρούχα, πέραν από τα Χωριάτικα. Η Λευκαδίτικη παραδοσιακή γυναικεία φορεσιά, αυτή που αποκαλούν οι Λευκαδίτισσες Χωριάτικα, είναι μια θεσπέσια δημιουργία, η οποία κοσμούσε και αναδείκνυε, παλιά, τις λυγερόκορμες, από τα φορτία στο κεφάλι, Λευκαδίτισσες, σε συνδυασμό με τις μπόκολες και τις βεργέτες στα αυτιά, το ποντάλι, η σπίλα και οι καρφοβέλονοι στο στήθος. Τα φορέματα ήταν από ύφασμα μεταξωτό, ή μαλλινομέταξο και ήταν τεσσάρων χρωματισμών, χρωματισμοί, οι οποίοι ήταν ανάλογοι της ηλικίας της γυναίκας. Η νέες κοπέλες φορούσαν φουστάνια μπλέ και σκούρου πράσινου χρώματος, οι μεσόκοπες φορούσαν καφέ χρώματος και οι γριές μαύρου χρώματος. Υπήρχε διαχωρισμός και μεταξύ παντρεμένων γυναικών και ανύπαντρων. Οι μεν παντρεμένες, στο στήθος φορούσαν, μαζί με την σπαλέτα, ή το κρέπι, ειδική χαρτονένια στέκα, οι δε ανύπαντρες δεν φορούσαν παρόμοια στέκα.

Τα νεώτερα μεταπολεμικά χρόνια, όταν, κυρίως, η Λευκαδίτικη αντρική φορεσιά, εγκαταλείφθηκε και στην θέση της ήρθαν τα Ευρωπαϊκά παντελόνια και σακάκια, τότε, οι παλιοί ραφτάδες, μετονομάστηκαν

σε φραγκοραφτάδες, αφού, τα νέα ρούχα, τα οποία έραβαν, θεωρούσαν ότι είχαν έρθει εξ Εσπερίας, από την Φραγκιά. Με το πέρασμα των χρόνων και κάπου από το 1950 και εφεξής, οι ραφτάδες, έπαψαν να εργάζονται στα σπίτια και απόκτησαν τα πρώτα ραφεία στην Χώρα, ή στα κεφαλοχώρια του νησιού. Για αρκετές δεκαετίες, αυτοί οι ραφτάδες, είχαν εντατική δουλειά, αφού ήταν δείγμα κομψευόμενου, αλλά και σχετικής ευμάρειας, το ράψιμο, για να εξαφανισθεί, σχεδόν, το επάγγελμα, τα νεώτερα χρόνια, με τις μαζικές παραγωγές ετοίμων ενδυμάτων, τα οποία δημιουργούν εκατοντάδες βιοτεχνίες, στα αστικά κέντρα, ή οι αθρόες εισαγωγές από το εξωτερικό. Η κρίση, η οποία μαστίζει την χώρα, την τελευταία πενταετία, (2010-2015), και ο δραστικός περιορισμός των εισαγωγών, επαναφέρει στο προσκήνιο το επάγγελμα του ράφτη και της μοδίστρας, αφού, η έλλειψη χρημάτων οδηγεί σε δοκιμασμένες οικονομικές πρακτικές του παρελθόντος.¹⁸

¹⁸ Φωτογραφίες Παραρτήματος 13, 17 και 18

**ΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΑ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΑ. ΤΟ
Τ(Ι)ΜΑΤΣΙ, Η ΜΠΑΖΙΝΑ, Η ΚΑΓΙΑΝΗ, Η
ΑΝΕΒΑΤΗ, ΤΑ ΚΟΡΦΟΥΓΚΙΑ, Η
ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ, ΤΟ ΚΟΦΙΣΙ, Η
ΦΛΑΟΥΝΑ, ΤΑ ΚΑΡΖΟΝΙΑ, ΤΟ
ΠΕΚΙΜΕΖΙ, ΤΑ ΤΖΟΥΚΙΑ, ΚΑΙ ΤΑ
ΣΠΕΡΝΑ.**

Σήμερα, όχι μόνο στην Λευκάδα, αλλά σε ολόκληρη την χώρα, αναδεικνύουμε τα τοπικά διατροφικά παρασκευάσματα, σαν μέρος της πολιτιστικής και γαστρονομικής μας κληρονομιάς, σε μια προσπάθεια, όχι μόνο προσέλκυσης επισκεπτών, αλλά και σαν ουσιαστική επιστροφή στις ρίζες της ονομαζόμενης Μεσογειακής Διατροφής, με τις αποδεδειγμένες ιδιότητες της μακροζωίας, κουρασμένοι και μπεζερισμένοι από τις πολύπλοκες ευρωπαϊκές γαστρονομικές επιρροές. Όλο και περισσότερο ο νεοέλληνας θέλγεται να ακολουθεί τις συνταγές της γιαγιάς και της μαμάς έτσι, όπως έχουν περάσει, από γενιά σε γενιά, και οι οποίες διατροφικές συνταγές δίνουν, σε πολλές περιπτώσεις, και την ταυτότητα του κάθε τόπου. Ο Λευκαδίτης χωρικός, και η Λευκαδίτισσα νοικοκυρά, στην προσπάθειά τους, να αναστήσουν την φαμελιά τους, προχωρούσαν στην κατασκευή φαγητών, με βάση τα υλικά της μητέρας γης, αφού δεν είχαν άλλη δυνατότητα επιλογής, με την παντελή έλλειψη

εμπορίου, τα οποία υλικά συνέθεταν, με μοναδικό τρόπο, ώστε, σήμερα, να τα χρησιμοποιούμε, για την πλούσια υγιεινή διατροφική τους αξία, αλλά και να επαιρόμαστε, για την Λευκαδίτικη προέλευση και ταυτότητά τους.

Η προσπάθειά μας καταγραφής αυτών των φαγητών, εστιάζεται, όχι στα γνωστά και πολυδιαφημισμένα, σε σχετικά βιβλία και ιστότοπους Λευκαδίτικα φαγητά του παρελθόντος, αλλά σε εκείνα τα παρασκευάσματα, τα οποία, εξακολουθούν και σήμερα να είναι άγνωστα στο πλατύ κοινό, αλλά ζωντανά στις μνήμες των παλαιότερων νοικοκυρών των χωριών μας, πολλές των οποίων αρέσκονται να τα παρασκευάζουν και σήμερα, αφού εντυπωσιάζουν παιδιά και εγγόνια, φαγητά, που ναι μεν <<πολιτογραφούνται>>, Λευκαδίτικα, όμως, σίγουρα, έχουν επιρροές από Ακαρνανία και Ήπειρο, λόγω των τακτικότερων επαφών με τα δύο αυτά γειτνιάζοντα μέρη, τα οποία αποτελούσαν τόπους υποδοχής Λευκαδίων εργατών. Τέτοια πρωτόφαντα, στο ευρύ κοινό φαγητά, στα οποία θα αναφερθούμε, για τον τρόπο παρασκευής τους, είναι: το τμάτσι, η μπαζίνα, η καγιανή, η ανεβατή, τα κορφούγκια, η φλαούνα, το κοφίσι και τα καρζόνια, ενώ θα αναφερθούμε και στα περισσότερο γνωστά παρασκευάσματα, όπως: την λαχανόπιτα, το πεκιμέζι, τα τζούκια και τα σπερνά.

Το Τ(ι)μάτσι.

Η λέξη, σύμφωνα, με <<Τα Λευκαδίτικα>>, του Χριστόφορου Λάζαρη, είναι λατινογενής και προέρχεται από το *tempaccio*, που σημαίνει: χειμερινό φαγητό, από φύλλα αλευροζύμης, κομμένα σε ταινίες. Ακριβώς. Ήταν οι Λευκαδίτικες χυλοπίτες, οι οποίες είχαν μικρή διάρκεια ζωής, αφού έπρεπε να καταναλωθούν σε ελάχιστες μέρες. Ζύμωναν την επιθυμητή ποσότητα, την οποία άνοιγαν σε φύλλα, όχι τόσο λεπτά, όπως στις πίτες. Εν συνεχεία, τύλιγαν το ανοιγμένο φύλλο σε ρολό, το οποίο ψιλόκοβαν σε ταινίες. Τοποθετούσαν αυτές της ταινίες σε ζεστό μέρος, μια ημέρα, κατά κανόνα, για να ξεραθούν, αλλά, να ξεραθούν, σε σημείο που να μην τρίβουν. Όταν οι ανάγκες της οικογένειας, όμως, ήταν μεγάλες και δεν υπήρχε άλλη δυνατότητα φαγητού, τότε, έβραζαν σχεδόν αμέσως το τμάτσι. Χρησιμοποιούσαν το τμάτσι βράζοντάς το, είτε μόνο του με λάδι, αλάτι και λεμόνι, αλλά και κόκκινο, δηλαδή, με πολύ ντομάτας, αν υπήρχε, ή φρέσκια ντομάτα τους καλοκαιρινούς μήνες, είτε το έβραζαν μαζί με κρέας. Σε μερικές περιπτώσεις, έβαζαν μέσα στην ζύμη και αυγά, προκειμένου, το τμάτσι να είναι πιο εύγευστο. Ήταν μια μορφή μανέστρας, κυρίως, για τις κρύες μέρες του χειμώνα.

Η Μπαζίνα.

Βασικό υλικό παρασκευής της ήταν το αλεύρι του καλαμποκιού, την Λευκαδίτικη ροκίσσα, αλεύρι το οποίο, οι Λευκαδίτες, προμηθεύονταν από τα χωριά του Ξηρομέρου, αφού δεν είχαν δική τους μαζική παραγωγή. Ήταν και αυτό φαγητό, για τις κρύες μέρες του χειμώνα, αφού περιείχε μεγάλη ποσότητα από καλαμποκάλευρο, πράγμα που υποδηλώνει και η ονομασία, η οποία έχει σαν βάση την λέξη μάζα. Μαζίνα, φαίνεται πως ήταν η αρχική λέξη, για να περιπέσει, σε μπαζίνα, στην Λευκαδίτικη ντοπιολαλιά. Έβαζαν στην κατσαρόλα νερό και αλάτι, μέσα στο οποίο, όταν άρχιζε να βράζει, έριχναν την ποσότητα ροκίσσας, που επιθυμούσαν, μέχρι το μίγμα να αποκτήσει σχεδόν στερεά εύπλαστη μορφή. Στο τηγάνι έκαιγαν λάδι, μέσα στο οποίο τσιγάριζαν και κρεμμύδια, με το οποίο ζεματούσαν την μπαζίνα στην κατσαρόλα και, ακολούθως, έβαζαν σε πιάτα το έτοιμο φαγητό, το οποίο περιέλουζαν με πεκιμέζι, ώστε να πάρει πιο γλυκιά γεύση. Έφτιαχναν μπαζίνα, κυρίως, τα πρωινά, πριν ξεκινήσουν για τις δουλειές τους, προκειμένου να έχουν αντοχές, μέχρι το μεσημεριανό φτωχικό φαγητό, ή για τα παιδιά, πριν ξεκινήσουν για το σχολείο, ενώ, σε πολλές περιπτώσεις, ήταν και κύριο βραδινό φαγητό, αφού είχαν ελάχιστες επιλογές φαγητού, όταν

συγκεντρώνονταν όλη η οικογένεια γύρω από την γωνιά.

Η Ανεβατή.

Είχε σαν βάση, και αυτό το φαγητό, το αλεύρι του καλαμποκιού, την ροκίσσα. Ήταν μια μορφή φαγητού, η στερεά μορφή του οποίου, επέτρεπε στον Λευκαδίτη ξωμάχο, να το παίρνει και στις αγροτικές του δουλειές, μέσα στο σακούλι, για μεσημεριανό φαγητό. Ζύμωναν το αλεύρι του καλαμποκιού, αλλά με προζύμι, αφού σε άλλη περίπτωση δεν ζυμώνεται, αλλά γίνεται χυλός. Το προζύμι έδινε την δυνατότητα, στο παρασκεύασμα, να φουσκώσει, μέσα στο ταψί, που ψένονταν, για αυτό την ονόμαζαν και ανεβατή, δηλαδή ανέβαινε, φούσκωνε, σε σχέση με παρόμοια παρασκευάσματα καλαμποκιού, τα οποία είναι επίπεδα, στην τελική τους ψημένη μορφή. Τοποθετούσαν μέσα στο ζυμάρι αλάτι και μπόλικο λάδι, όταν υπήρχε η δυνατότητα και μαύρες σταφίδες, και το έβαζαν σε ταψί, ήταν μια μορφή πίτας, την οποία έψεναν στον φούρνο, ή στην χόβολη της γωνιάς του σπιτιού. Στην δεύτερη περίπτωση, στην γωνιά, τοποθετούσαν πάνω από το ταψί ένα μεταλλικό έλασμα και πάνω σε αυτό έβαζαν κάρβουνα, ώστε να ροδίσει καλά και η επάνω πλευρά της πίτας. Μετά την αρχική τοποθέτηση στο ταψί, πριν το ψήσιμο, μπορούσαν, αν ήθελαν να την χαρακώσουν, δηλαδή να την

χωρίσουν σε <<φελιά>>, ώστε να βγαίνει ευκολότερα μετά το ψήσιμο.

Η Καγιανή.

Προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη Κάγκανος, από όπου την έχουν δανειστεί οι Σέρβοι, Καϊγάνα και οι Τούρκοι, Καϊγανά.Επρόκειτο, ουσιαστικά, για την λαχανόπιτα. Όμως, αντί για το γνωστό ανοιγμένο φύλλο, που χρησιμοποιούν και σήμερα οι Λευκαδίτισσες νοικοκυρές στην λαχανόπιτα, το αλεύρι του φύλλου γίνονταν, και σε αυτή την περίπτωση, με καλαμποκάλευρο. Στην Ήπειρο, αυτή την μορφή λαχανόπιτας, με καλαμποκάλευρο, μάλλον, την λένε πατζαριά. Έβάζαν στο ταψί το πρώτο φύλλο, σε μορφή, σχεδόν, χυλού, αφού ήταν αλεύρι καλαμποκιού, το οποίο δύσκολα ζυμώνεται, και ακολούθως τοποθετούσαν τα λάχανα, με μπόλικο λάδι, που ήταν εφτά ειδών και τα οποία ονόμαζαν πι(ι)τά, δηλαδή λάχανα για πίτα. Πάνω από τα λάχανα τοποθετούσαν, και πάλι φύλλο καλαμποκιού σε χυλώδη μορφή, με αποτέλεσμα να γίνεται ολόκληρο το παρασκεύασμα μία μάζα. Έψεναν την πίτα, είτε στον φούρνο, είτε στην γωνιά του σπιτιού. Σε αυτή την περίπτωση, στην γωνιά, δεν τοποθετούσαν κάρβουνα πάνω από το ταψί, αλλά, με προσοχή, πάνω στο πλαστήρι, γυρνούσαν την πίτα, ώστε να ψηθεί και στα δύο μέρη, πάνω και κάτω, την

αγπαναριά και την απκαταριά, όπως, χαρακτηριστικά, έλεγαν.

Τα Κορφούγκια.

Η λέξη, σύμφωνα με <<Τα Λευκαδίτικα>>, του Χριστόφορου Λάζαρη, είναι σύνθετη ελληνική, κορυφή αγγείου, και στην ιταλική Conficere. Πρόκειται, αφού πολλοί Λευκαδίτες εξακολουθούν να το κατασκευάζουν και σήμερα, για μια μορφή γαλατόπιτας, χαρακτηριστικό της οποίας είναι ότι χρησιμοποιούν την γ(ου)λιάστρα, προέρχεται από το ιταλικό colostro, η οποία είναι το παχύρευστο, υποκίτρινου χρώματος, γάλα των προβάτων και των γιδιών, κατά τις δύο πρώτες μέρες, αφού γεννήσουν. Η παχύρευστη υφή της γλιάστρας είναι η πρόνοια της φύσης προς τα νεγνά, αφού, η περιεκτικότητά της σε ζάχαρα και ιδιαίτερες θρεπτικές ύλες, είναι στοιχεία απαραίτητα να αναστήσουν τα νεογνά, αμέσως, μετά την γέννησή τους. Αυτό ακριβώς το γάλα, με τα εξάισια θρεπτικά δομικά υλικά, το χρησιμοποιούσαν για τα κορφούγκια, τα οποία έχουν γλυκεία κρεμώδη γεύση και παρασκεύαζαν με δύο τρόπους: Πρώτον. Κατά τους περασμένους αιώνες, είχαν ένα ιδιαίτερο τρόπο ψησίματος, για τα κορφούγκια, αφού τοποθετούσαν, αυτό το πρωτόλειο γάλα, μέσα σε φύλλα από κ(ου)τσούνα και το έψεναν στην φωτιά Δεύτερον. Τα νεώτερα χρόνια, ψένουν, την γλιάστρα μέσα σε τηγάνι, ή σε μικρό ταψάκι, νταβά,

μέχρι να ροδίσει στην κορυφή, δηλαδή να ψηθεί και να πάρει μορφή ρυζόπιτας, το πάνω μέρος του παρασκευάσματος. Τα κορφούγκια, πέραν από ένα θαυμάσιο φαγητό, αποτελούσαν, συγχρόνως, μια μορφή γλυκού και γιορτής, για τα νεογέννητα αρνιά και κατσίκια, τα οποία, με μεγάλη χαρά, περίμεναν οι ξωμάχοι, είτε για να εμπορευθούν, είτε για να αυξήσουν τα ζωντανά τους.

Η Φλαούνα.

Πρόκειται για μορφή πίτας την οποία ονομάζουν, μόνο στους Σφακιώτες Φλαούνα, αφού, στα υπόλοιπα χωριά του νησιού, την ονομάζουν Πιταστή. Η ονομασία φλαούνα χρησιμοποιείται μόνο στα νησιά του Αιγαίου, την Κρήτη και την Κύπρο. Άρα, λογικά, στους Σφακιώτες, με την Κρητική καταγωγή, επεκράτησε ο όρος Φλαούνα. Οι Λευκαδίτισσες νοικοκυρές την παρασκεύαζαν, τότε μαζί με το ψωμί, αλλά και μόνη της, προκειμένου να ταΐσουν τα παιδιά τους. Στην περίπτωση, κατά την οποία, την έφτιαχναν μαζί με το ψωμί, τότε, έπαιρναν την ποσότητα ζυμαριού, που επιθυμούσαν, την έβαζαν, σε παχιά ποσότητα, μέσα στο ταψί, ή στον νταβά, αφού είχαν τοποθετήσει μέσα στο ζυμάρι της λάδι, αλάτι και ποσότητα τυριού, ώστε να γίνεται πιο γευστική και νόστιμη. Έκοβαν τριγωνικά φελιά, πριν την βάλουν στον φούρνο, ενώ, σε κάθε φελί, έμπηγαν το πιρούνι, ώστε να φουσκώσει, κατά το ψήσιμο. Σε άλλη

περίπτωση, κατασκεύαζαν την φλαούνα μαζί με τα λαδοκούλουρα, αφού ζύμωναν μια φορά, για την κατασκευή και των δύο παρασκευασμάτων. Η φλαούνα ήταν ένα ωραίο δεκατιανό, στο διάλειμμα του σχολείου, για τα παιδιά, αφού τρέχαμε, με λαχτάρα στο σπίτι, για να πάρουμε το κομμάτι της ζεστής φλαούνας, που μόλις είχε παρασκευάσει η μάνα μας.

Το Κοφίσι.

Πρόκειται για παστό ψάρι, περίπου σε μορφή μπακαλιάρου, το οποίο δεν βρίσκεται εύκολα, σήμερα, παρά σε εξειδικευμένα μαγαζιά. Σύμφωνα, με <<Τα Λευκαδίτικα>>, του Χριστόφορου Λάζαρη, η λέξη είναι λατινογενής. Προέρχεται από το stoccofisso, το οποίο σημαίνει:<<ο Ολλανδικός ιχθύς Ονίσκος, εις αποξηραμμένην μορφήν>>. Υπήρχε στα παλιά μπακάλικα του χωριού, όχι σαν τον μπακαλιάρo, σε ξύλινα κουτιά, με πολύ αλάτι, αλλά κρεμασμένο, σε περίοπτη θέση. Ήταν φοβερά σκληρό, από την κατεργασία αποξήρανσης, που είχε υποστεί, και έμοιαζε σαν σχίζα ξύλου, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά. Για να το μαγειρέψουν, το έβαζαν στο μόνκιο, μέσα σε νερό, επί δύο ημέρες, προκειμένου να μαλακώσει. Το έβραζαν, σε κομμάτια, όπως ακριβώς τον μπακαλιάρo, με λεμόνι, πατάτες και σκόρδο. Ήταν περίπου επίσημο φαγητό, αφού το χρησιμοποιούσαν <<για να κάνουν τα έξοδα>>, δηλαδή για μεσημεριανό, στους

λιτροβιαραίους, όταν έκαναν έλιές, για φαγητό στους εργάτες, όσοι είχαν, που μάζευαν ελιές, ή έσκαβαν τα αμπέλια τους, αλλά και στην Παρηγοριά. Κατά την παρηγοριά, οι συγγενείς, επί τρείς μέρες, πήγαιναν στο σπίτι, που είχε χάσει άνθρωπό του, κα συνέτρωγαν μαζί τους, σε ένδειξη πένθους, στήριξης και συμπαράστασης.

Τα Καρζόνια.

Η λέξη προέρχεται από το αρχαίο ελληνικό Σκοροσόμη και δηλώνει το εδώδιμο αγριόχορτο Τραγοπώγων, διότι η μορφή του γυροστού φύλλου του, όντως, μοιάζει με γένι τράγου. Πραγματοποιούμε, ειδική αναφορά, σε αυτή την μορφή των άγριων χόρτων, που οι χωρικοί μας, τα λένε Καρζόνια, γιατί, θεωρούμε, πως, κάλλιστα, η μορφή τους, το χρώμα τους, μα, πάνω από όλα, η θαυμάσια και ιδιαίτερη γεύση τους, μπορούν να τα πιστοποιήσουν σαν μοναδικής προέλευσης Λευκαδίτικο αγριόχορτο, όπως συμβαίνει, αντίστοιχα, με το Κρητικό σταμναγκάθι, το οποίο, καλλιεργούμενο, πλέον, έχει κατακλύσει τις αγορές. Το καρζόνι, τρώγεται, είτε ωμό σε σαλάτα, οπότε έχει την γεύση του κάρδαμου, είτε βραστό, όπως όλα τα χόρτα, με μια θαυμάσια γεύση. Φυτρώνει, κυρίως, στα βρυτσούλια, δηλαδή σε μέρη που κρατούν ακόμη νερό, από τις βροχές του χειμώνα, ή σε μέρη βαρκά, δηλαδή χώματα, που έχουν αρκετή υγρασία. Αναγνωρίζεται εύκολα από τα άλλα άγρια

χόρτα, αφού η ρίζα του είναι υποκόκκινη και το μέγεθός του, σχεδόν, σαν του ραδικιού., το δε φύλλο του σαν το γένι τράγου. Κατά το Μάρτη μήνα, όταν φυτρώνει, οι γυναίκες των χωριών, γέμιζαν μπροστοποδιές ολόκληρες με καρζόνια, τα οποία έβραζαν, ή έτρωγαν με την μορφή σαλάτας.

Η Λαχανόπιτα.

Πρόκειται, και σήμερα, για μια Λευκαδίτικη πίτα, την οποία παρασκευάζουν, οι Λευκαδίτισσες, με μεγάλη δεξιοτεχνία και μεράκι, αφού, όταν είναι αυθεντική και με τον παμπάλαιο τρόπο παρασκευής της, είναι ένα φαγητό, πλούσιο με επτά είδη λαχανικών και μια ωραία γευστική απόλαυση. Απαραίτητη προϋπόθεση της αυθεντικής λαχανόπιτας είναι το χειροποίητο φύλλο, το οποίο ανοίγει η νοικοκυρά. Επίσης, τα χόρτα, με τα οποία, θα παρασκευασθεί, τα λεγόμενα π(ι)τά, πρέπει να είναι αρκετά και διαφορετικών ειδών, κατά κανόνα, επτά τον αριθμό: Λάπατα, σκατζίκια, σπανάκι, βρούβες, τσουκνίδα, παπαρούνες και σέσκλα. Όσοι επιθυμούν, μπορούν να βάλουν και φύλλα από φρέσκο σκόρδο. Η ιδανική λαχανόπιτα ψήνονταν στην γωνιά του σπιτιού. Γέμιζαν με χοντρά ξύλα την γωνιά, ώστε να δημιουργηθούν αρκετά κάρβουνα, τοποθετούσαν πάνω στο προστιά το ταψί και άρχιζε το σιγοψήσιμο. Το μέρος του ζυμαριού, από το άνοιγμα των φύλλων, που περίσσευε, έφτιαχναν <<το παιδί της πίτας>>, μια μορφή τηγανόψωμου,

που ήταν αντικείμενο διαμάχης, για τα παιδιά. Το γύρισμα της λαχανόπιτας, προκειμένου να ψηθεί καλά, όπως προαναφέρθηκε και στην περίπτωση της καγιανής, γίνονταν, με προσοχή, για να μη σπάσει το φύλλο, πάνω στο πλαστήρι. Λαχανόπιτα, οι Λευκαδίτισσες, παρασκεύαζαν ολοχρονίς, όταν ,βέβαια, υπήρχαν τα απαραίτητα χόρτα. Όμως το βράδυ της Μεγάλης Πέμπτης, ήταν έθιμο και κανόνας. Κάθε νοικοκυρά, έπρεπε να φτιάξει την λαχανόπιτα, την οποία θα έτρωγαν, κατά την επιστροφή στο σπίτι, από την Αγρυπνιά του Εσταυρωμένου. Μάλιστα, ήθελαν, η λαχανόπιτα, να είναι παχιά, να έχει πολύ υλικό, ανάμεσα στα δύο φύλλα, ... << να βαλτώνει τ' άλογο μέσα>>, όπως χαρακτηριστικά έλεγαν, δηλαδή, όπως πατά σε μαλακά χώματα το άλογο και βουλιάζει το πόδι του, έτσι να βουλιάζε, αν πατούσε, μέσα στην λαχανόπιτα!

Το Πεκ(ι)μέζι.

Αρχικά να επισημάνουμε, πως, η σωστή του ονομασία είναι πεκιμέζι, με Κάπα, και όχι πετιμέζι, αφού, σύμφωνα, πάντα, με <<Τα Λευκαδίτικα>>, του Χριστόφορου Λάζαρη, η λέξη είναι τούρκικη, προέρχεται από την λέξη rekmez, το οποίο ήταν ιδιαίτερα αγαπητό, στους Τούρκους κατακτητές, αφού, λόγω θρησκείας, δεν έπιναν κρασί. Παρασκευάζεται και σήμερα στα χωριά του νησιού, από τον μούστο των σταφυλιών. Πιάνουν τον

μούστο, κατ' ευθείαν στο πάτημα των σταφυλιών, σε μεγάλη ποσότητα, αφού ο βρασμός αφήνει, σχεδόν, το ένα τρίτο της αρχικής ποσότητας. Μέσα στο μούστο ρίχνουν στάχτη, σε ποσότητα ανάλογη, με το βάρος του μούστου. Η στάχτη έχει, αφ' ενός, απολυμαντικές ιδιότητες, αφ' ετέρου, βοηθάει στην ομογενοποίηση του τελικού πεκιμεζιού, δηλαδή, με το πέρασμα του χρόνου, γιατί το χρησιμοποιούσαν ολοχρονίς, να μην ξεχωρίζει σε νερό και άλλα υλικά. Άφηναν για μια ημέρα το μίγμα μούστου και στάχτης, ακολούθως το σούρωναν, για να φύγουν τα στερεά κατάλοιπα της στάχτης και το έβραζαν, μέχρι να πάρει την τελική πυκνόρρευση μορφή του. Τοποθετούσαν σε ειδικές μπουκάλες το πεκιμεζί, τις γνωστές τριάρες, προφανώς, γιατί είχαν χωρητικότητα τριών σημερινών λίτρων και το χρησιμοποιούσαν για φαγητό, στα μουστοκούλουρα και στις πεκιμεζόπιτες, κάτι σαν τα σημερινά κέϊκ, με μαύρη σταφίδα, αλλά και για ιατρικές εφαρμογές, τόσο βρασμένο, διότι έχει απογχεμπτικές ιδιότητες, αλλά και σαν μαλακτικό, σε διάφορα πρακτικά παρασκευάσματα, πάνω σε πληγές.

Τα Τζούκια.

Όλοι οι Λευκαδίτες γνωρίζουμε την περίφημη γλυκόξινη κόκκινη Λευκαδίτικη μουστόπιτα, από το θαυμασίο σταφύλι, το Βαρτζαμί. Λίγοι, όμως, ενθυμούνται τα τζούκια, ένα καταπληκτικό παρασκεύασμα, με βάση την μουστόπιτα και τα

καρύδια. Σε έναν σπάγκο, ανάλογα με το μέγεθος, που επιθυμούσαν, μπελόνιαζαν, δηλαδή περνούσαν στον σπάγκο κομμάτια καρύδια, τα οποία βουτούσαν μέσα στην ζεστή μουστόπιτα. Ακολούθως, ή τα έτρωγαν, φρέσκα, όπως την μουστόπιτα, ή τοποθετούσαν και τα δύο στο ήλιο, προκειμένου να ξεραθούν και να τα πιθώσουν για τον χειμώνα. Τα κρατούσαν, για τις Καλές Μέρες, όπως έλεγαν, τις γιορτές των Χριστουγέννων, όταν θα έρχονταν και οι ξένοι τους, από τα ξένα, ώστε να γευθούν και αυτοί την μουστόπιτα και τα τζούκια.

Τα Σπερνά.

Η αρχική λέξη είναι Εσπερινά, δηλαδή παρασκεύασμα απογευματινό, το οποίο πήγαιναν, στους μεγάλους πανηγυρικούς εσπερινούς των πολιούχων των χωριών, για να μεταπέσει, στην Λευκαδίτικη ντοπιολαλιά, σε Σπερνά, τα οποία εξακολουθούν, οι προσηλωμένοι στις παραδόσεις Λευκαδίτες, να παρασκευάζουν και σήμερα. Πρόκειται για βρασμένο σιτάρι, μέσα στο οποίο έβαζαν: σουσάμι, αμύγδαλα βρασμένα, σταφίδα μαύρη, κανέλα, γαρύφαλλο τριμένο, ρόδι, ζαχαράτα και μουστόπιτα. Δημιουργείται ένα θαυμάσιο μίγμα, με όλα αυτά τα υλικά, τα οποία ήταν το πρώτο κέρασμα των νοικοκυρών, στα πανηγύρια των χωριών. Το βράδυ, στο εσπερινό του πολιούχου αγίου, κάθε νοικοκυρά, ετοίμαζε ένα πιάτο στολισμένο και περιποιημένο ιδιαίτερα, υπήρχε και

ο σχετικός συναγωνισμός, το οποίο πήγαιναν τα παιδιά στην εκκλησία, για να το διαβάσει ο παπάς. Μάζευαν όλα τα σπερνά σε μία μεγάλη κόφα, στρωμένη με ωραίο μεσάλι, τα οποία μοιράζονταν, στο τέλος του εσπερινού, όλο το εκκλησίασμα. Με το ζουμί του βρασμένου σταριού, οι νοικοκυρές, έφτιαχναν την κουρκούτη, προσθέτοντας αλεύρι, μέχρι να πάρει πυκνόρρευστη μορφή.

Φωτογραφίες: Νο 27 και 35

ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΗ ΝΤΟΠΙΟΛΑΛΙΑ.

Αβαντσάρω. Έχω λαμβάνειν, περιμένω από κάποιον κάτι.

Αβιζάρω. Παραγγέλω κάτι, έχω επιθυμία.

Αβέρτος. Πλατύς ελεύθερος χώρος.

Αγγελοκρούζω. Προκαλώ αιφνίδιο πόνο, οδύνη.

Αγγειά. Τα σκεύη του νοικοκυριού.

Αγκούσα. Αγανάκτηση, στενοχώρια.

Αγριοκόκι. Το φυτό βίκος.

Αγκερίδι. Μικρή βελόνα πλεξιματος με άγκιστρο.

Αγκαθός. Η γωνία του παλιού Λευκαδίτικου καρβελιού.

Αγκλιδέρα. Το ραβδί που τινάζουμε ελιές. Ο λούρος.

Αθυμωνιά. Μεγάλος σωρός δεματιών σιταριού.

Αετονύχι. Ποικιλία άσπρου επιτραπέζιου σταφυλιού.

Αϊτέρνω. Βοηθώ κάποιον στην δουλειά του.

Ακόνη. Περιοχή μεταξύ Σφακιωτών και Νικιάνας.

Ακλαδαριά. Μεγάλος βλαστός φυτού.

Αλατολόγος. Ξύλινο δοχείο αποθήκευσης αλατιού.

Αλαιμαρχάω. Κάνω με σβελτάδα τις δουλειές μου.

Αλετροπόδα. Το κάτω μέρος του ξύλινου αλετριού.

Αλεστική. Μέρος του παλιού λιτροβιού.

Αλέστος. Αυτός που έχει γρήγορη περπατησιά.
Χρήση, κυρίως επί αλόγων.

Αλυσίβα. Καυτό νερό με στάχτη, για πλύσιμο
ρούχων.

Αλωνάρης. Ο Ιούνιος μήνας.

Αναγλιτσάζω. Είμαι γλοιώδης, γλιστερός.

Αναγουρλεύομαι. Αρχίζω και κινούμαι.

Αναφταώνομαι. Χάνομαι ξαφνικά.

Ανέμη. Μέρος τυλίγματος νήματος.

Ανεβατή. Πίτα με βάση το καλαμποκάλευρο.

Αξάγλιγκος. Αυτός που έχει μπλεγμένα μαλλιά.

Αποσινάδια. Τα πίτουρα, μετά το κοσκίνισμα του
αλευριού.

Αποχέρισε. Δεν ολοκληρώθηκε η ζύμωση του
ζυμαριού.

Απλοκάδια. Οι βέργες του αμπελιού, που αποκόπτονται.

Αραβάνι. Ρυθμική περπατησιά αλόγων, με προέλευση από την Γαστούνη της Πελοποννήσου.

Αρμολόγισμα. Περιμετρικό σοβάτισμα στις πέτρες του τοίχου., ώστε να μην υπάρχουν κενά.

Αρνοπόκι. Τα κουρεμένα μαλλιά του προβάτου.

Ασπροδιαλέγω. Μαζεύω απομεινάρια ελιών. Προέρχεται από το ρήμα σπειροδιαλέγω.

Ασκιά. Δερμάτινα σακιά για υγρά.

Ατάλικος. Κακόμοιρος, αδύναμος σωματικά.

Ατάραγος. Πολύ βαρύς.

Ατζάρδο. Παράτολμο θάρρος.

Βάζος. Οι τέσσερεις τοίχοι του σπιτιού.

Βαρτζαμί.Λευκαδίτικη ποικιλία μαύρου κρασοστάφυλου.

Βασιλάπιδα. Ποικιλία αχλαδιών, στρογγυλού σχήματος.

Βελάγκια. Ο καρπός του πουρναριού.

Βεργέτα. Είδος σκουλαρικού γυναικών.

Βίδισμα. Υποχώρηση του εδάφους, λόγω υπογείων υδάτων.

Βρακατσάνος. Ογκώδες σύκο, που ωριμάζει τον Ιούλιο.

Βούτα. Όργανο κασσιτέρωσης κουταλοπίρουνων του γανωτζή.

Βροντάλια. Ξύλα της στέγης του σπιτιού.

Βροχίδες. Δέσμες νήματος για τον αργαλειό, που προέκυψαν μετά το διασίδι.

Βρουτσιλάω. Σκορπώ νερό περιμετρικά. Κτυπάω το νερό και πετιέται ψηλά.

Βρωμίστρα. Το στέλεχος, το άχυρο της βρώμης, με το οποίο γέμιζαν τα παγερίτσα.

Γήκος. Στίβα διπλωμένων επιμελώς χοντρόρουχων.

Γιομάρα. Η σκουριά των χάλκινων σκευών του σπιτιού.

Γίγκλα. Δερμάτινο εξάρτημα του σαμαριού του αλόγου.

Γκελεχάνι. Τρύπα εσόδου φωτιάς στον Μτζίτικο φούρνο.

Γκαινιάζω. Αποκτώ κάτι καινούργιο.

Γκεσέμι. Μεγάλος ευνουχισμένος τράγος.

Γκράνο. Ειδική κόκκινη βαφή., από μήκυτα που υπάρχει στο ρουπάκι.

Γολάνα. Εξάρτημα στον λαιμό του αλόγου, για το όργωμα.

Γ(ου)λιάστρα. Το πρώτο πυκνόρρευστο γάλα των ζώων, όταν γεννούν.

Γ(ου)λομανάω. Προκαλώ πληγή, δια της συνεχούς τριβής.

Γριμ(ι)κά. Τα οικόσιτα γουρούνια.

Γύρος. Λευκό ύφασμα περιμετρικά του κρεβατιού.

Γωνιά. Η εστία του σπιτιού, το τζάκι.

Διασίδι. Επεξεργασία νήματος για ύφανση.

Δικριάνι. Ξύλινο τριχαλωτό φτυάρι, για το σώριασμα του άχυρου στο αλώνι.

Δομάω. <<Δεν με δομάει>>. Δεν μου στοιχίζει.

Δραγανίτης. Άσπρο επιτραπέζιο σταφύλι.

Δραγάτα. Καλοκαιρινή πρόχειρη κατοικία πάνω σε δένδρα.

Δρεπάνι. Όργανο για τον θερισμό του σιταριού.

Δρυμόνι. Μεγάλο κόσκινο διαχωρισμού καρπού και άχυρου.

Έρτες. Διακοσμητικές πέτρες πέριξ των πορτοπαράθυρων.

Εκείος. Δεικτικό, εκείνος.

Ζαγανάς. Μικρό χειροκίνητο πριόνι.

Ζαχαράτα. Τα σημερινά κουφέτα των γάμων.

Ζευγέρα. Ξύλινο φορείο μεταφοράς πέτρας κτισίματος.

Ζούπα. Προμάδα βρεγμένη με κρασί.

Ζυγός. Μέσον για το όργωμα, που γάτζωνε στο σταβάρ του αλετριού.

Θεριστάπιδα. Απίδια που ωριμάζουν τον Ιούνιο.

Θεριστής. Ο Ιούνιος.

Θ(η)λικώνω. Κουμπώνω, τυλίγω.

Καβαλέτα. Στηρίγματα των ξύλινων κρεβατιών.

Καβαλάρης. Το πάνω κεντρικό μαδέρι της σκεπής.

Καγιανή. Λαχανόπιτα της οποίας το φύλλο γίνονταν με χυλό καλαμποκάλευρου.

Κάδη. Μεγάλο ξύλινο δοχείο, για το πάτημα των σταφυλιών.

Καλίγωμα. Πετάλωμα των αλόγων.

Καλιοσφύρι. Σφυρί για το καλίγωμα των αλόγων.

Καλάγισμα. Κασσιτέρωμα των χάλκινων σκευών του σπιτιού, από τον γανωτζή.

Κάλοψο. Το βραστερό όσπριο.

Καλατζής. Ο γανωτής των σκευών.

Κάκοψο. Το όσπριο που δεν βράζει καλά.

Κακασιίδα. Ογκώδης μύκητας των ρουπακιών, απ' τον οποίο έφτιαχναν την βαφή Γκράνο.

Καναβέτα. Ξύλινο μεταφερόμενο μπαούλο.

Κανίσκι. Κόφα γεμάτη τρόφιμα για συγγενικό γάμο.

Καπίτ(ο)λα. Κληρονομικά χαρίσματα.

Καρανιάζω. Έχω έντονη δίψα.

Καρτεζίι. Μέτρο μέτρησης του λαδιού.

Καρπολόϊ. Ξύλινο φτυάρι, για το αλώνισμα.

Καρίνα. Κεντρική κολώνα, που στηρίζεται το πάτωμα.

Καρκαλόγισμα. Η φωνή χαράς της κότας, μετά την γέννα.

Καρτούτσο. Μέτρο μέτρησης του λαδιού.

Καρφώματα. Η επίδειξη των προικιών της νύφης.

Καταρράχτης. Εσωτερική ξύλινη σκάλα του σπιτιού, αλλά και μεγάλο πριόνι.

Καταβολάδα. Βέργα αμπελιού για αναπαραγωγή.

Κατάστρα. Πέτρινο εξάρτημα στην αλεστική του λιτροβιού.

Καταρήχωση. Περιμετρικά το τέλος του τοίχου του σπιτιού.

Καταψά. Μικρή ποσότητα νερού, μια γουλιά.

Κατεβατό. Μορφή καλύβας στους αγρούς.

Κάτοικας. Η νυχτερινή πέτρινη φωλιά για τις κότες.

Κατρομάς. Δερμάτινο εξάρτημα στο κεφάλι των αλόγων.

Κατσούλα. Η κορυφή του φούρνου.

Κατώγι. Το ισόγειο μέρος του σπιτιού.

Κεντρώνω. Μπολιάζω τα δένδρα.

Κλούμια. Σωρός χώματος ανάμεσα στα κλήματα.

Κλουβίτης. Το αυγό που δεν βγάζει πουλί στην επώαση.

Κοζόρω. Παλιά προβατίνα. Απαξιωτικά και επί γυναικών.

Κόθρος. Το ξύλινο περίβλημα στο κόσκινο.

Κολάω την φωτιά. Ανάβω την φωτιά.

Κολυμπάδες. Οι παστές ελιές μέσα σε ξύδι.

Κοντριά. Μεγάλες πέτρες.

Κομμός. Λευκαδίτικο έπιπλο.

Κοζανίτης. Άσπρο επιτραπέζιο σταφύλι.

Κολτρίνες. Μικρές πλεχτές με αγκερίδι κουρτίνες παραθύρων.

Κόντρος. Ύψωμα των Σφακιωτών, κατοικία του Γέρο-Φωτεινού, πάνω απ'τα Ασπρογερακάτα.

Κορύθι. Σταφύλι της κληματαριάς.

Κορκάλι. Το μικρό ξερό κρεμμύδι, που φυτεύουν για αναπαραγωγή.

Κόρνο. Μεγάλο κοχύλι, με δυνατό ήχο.

Κορίτος. Το σκεύος για να πίνουν νερό οι κότες.

Κορνάκλα. Το κοράκι.

Κόρυζα. Ασθένεια, κατά την οποία βραχνιάζει η φωνή της κότας.

Κορφούγκια. Φαγητό από το πρώτο γάλα, την γλιάστρα, των ζώων, όταν γεννήσουν.

Κολιτσάκια. Εξαρτήματα του σαμαριού του αλόγου.

Κ(ου)τσούνα. Το φυτό σκληροκρεμμύδα, που είναι γούρι την Πρωτοχρονιά.

Κ(ου)δέλα. Ελιγμός, αλλά και στρογγυλά σχήματα στα υφαντά ρούχα.

Κούκλα. Ένα μικρό δέμα νήματος, ή αλλιώς ματσέτα.

Κρεδέρομαι. Εμπιστεύομαι κάποιον.

Κρέπι. Πολύχρωμο κάλυμμα του γυναικείου μπούστου.

Κυπαρισσένιο. Χοντρό ρούχο στον αργαλειό.

Κωλόκουρο. Τα μαλλιά πέριξ της ουράς του προβάτου.

Λακ(ι)νιά. Κοπάδι αλόγων.

Λαμπάζω. Προκαλώ φόβο.

Λάμπασμα. Το σκιάχτρο, αυτό που προκαλεί φόβο.

Λάτα. Μεταλλικό δοχείο άντλησης νερού.

Λαουρέντες. Ο βοηθός του κάθε μάστορα.

Λευκαδικά. Ποικιλία απιδιών.

Λαόρκο. Ποικιλία άσπρου επιτραπέζιου σταφυλιού.

Λιθιά. Πέτρινη αναβαθμίδα στα κτήματα.

Λιοκόκι. Απομεινάρια επεξεργασίας της ελιάς, ο πυρήνας.

Λινοβρόχια. Δεξαμενές τοποθέτησης του λιναριού, για να μαλακώσει και να επεξεργάζεται εύκολα.

Λιοστάσι. Κτήμα με ελιές.

Λιτροβιό. Το παλιό Λευκαδίτικο λιοτρίβι.

Λίχνισμα. Ανέμισμα του σιταριού στο αλώνι, για να ξεχωρίσει οκαρπός από τα άχυρα.

Λινοσέντονο. Σεντόνι από λινάρι.

Λιόσμος. Οι ξένες ύλες στην παραγωγή του λαδιού.

Λόμπος. Βαθούλωμα σε λαγκάδι.

Λούρος. Ξύλο για το ράβδισμα της ελιάς.

Λυσατύρι. Μέσον καθαρισμού των χαλκωμάτων.

Λωβί. Η σκελίδα του σκόρδου.

Λωθριάζω. Κόβω τις λόθρες από τα καρφιά στα πέταλα των αλόγων.

Λωθοκόβομαι. Κτυπώ τα πόδια μου μεταξύ τους στους αστραγάλους, προκαλώντας τραύματα.

Μαλάθα. Καλαμένιο σκεύος τοποθέτησης του ψωμιού.

Μαζ(ο)λικά. Το τυρί στην τσαντίλα πηξίματος.

Μάζες. Τα θαμνώδη πουρνάρια.

Ματίζω. Συνδέω ομοειδή πράγματα μεταξύ τους.

Ματσέτα. Μια δέσμη νήματος, για τον αργαλειό.
Αλλοιώς, κούκλα.

Μαρτίνια. Τα οικόσιτα ζώα.

Μασούρια. Καλάμια, που τύλιγαν πάνω το νήμα.

Μάγγανος. Ξύλινο εργαλείο κατεργασίας του
λιναριού.

Μεριά. Ένα φόρτωμα σε άλογο με δυό γεμάτα
τσουβάλια.

Μεσάλι. Υφαντό τραπεζομάντηλο.

Μ(ι)τζίτικος. Ο φούρνος για όλο το χωριό.

Μιτάρια. Εξάρτημα του αργαλειού.

Μόγαλο. Το υγρό του γάλακτος, που πέφτει από την
τσαντήλα, μετά το πήξιμο του τυριού.

Μονάτος. Ατόφιος, ολόϊδιος.

Μονήπαντα. Από την μια πλευρά.

Μόσκιος. Το μούσκεμα επί οσπρίων.

Μουριάζω. Βάζω τις κληματόβεργες στο χώμα να
ριζώσουν.

Μπαζίνα. Χειμωνιάτικο φαγητό , με βάση το
καλαμποκάλευρο.

Μπαλτίμι. Δερμάτινο εξάρτημα, στο σαμάρι του αλόγου.

Μπανέλες. Λεπτή σιδερόβεργα, που κρατά το πανί των ομπρελών.

Μπλοκός. Το μέρος που έτρωγε το άλογο.

Μπαράκα. Θερινή κατοικία πάνω σε δένδρο.

Μπαρμπλωμένη. Επί γυναικών. Τυλιγμένη με την τσίπα, δεμένη στον λαιμό.

Μπεζερίζω. Βαριέμαι, συνηθίζω.

Μπελόνιασμα. Τρύπημα αντικειμένων στην σειρά με βελόνα.

Μπόκολα. Το γυναικείο σκουλαρίκι.

Μπ(ου)κούνι. Κομμάτι ξηρού ψωμιού, αλλά και ρημαδιό μεταφορικά.

Μπροστοποδιά. Η ποδιά της χωριάτικης φορεσιάς.

Μπουμπούλια. Τα παράσιτα των οσπρίων.

Μπουχαρί. Το σημερινό τζάκι.

Νεροτροβιά. Δεξαμενή επεξεργασίας χοντρών ρούχων.

Νεροκόνιδα. Φαγούρα στα κάτω άκρα, από κρύο, Αλλοιώς, χιονίστρες.

Ντέζω. Πιάνομαι, παρά την θέλησή μου, από αιχμηρό αντικείμενο. Μου κάνουν μάγια μεταφορικά.

Ντεμέλα. Η μαξιλαροθήκη.

Ντρεμίδα. Επί τούχων. Παλιόρουχα, σχισμένα.

Ντόρκος. Ο ελεύθερος, ο ασύδοτος.

Ξαγκλίζω. Ισιώνω μπλεγμένα μαλλιά.

Ξάϊ. Η πληρωμή, σε είδος του φούρνου και του λιτροβιού.

Ξεμόνιο. Κατοικία έξω, μακριά απ'το σπίτι, κυρίως σε μακρινά κτήματα.

Ξεματόχου. Επίτηδες.

Ξεντρεγάρω. Απελευθερώνω, απαλλάσσω από κάτι, αφήνω.

Ξεπατομένο.<<Μωρέ,ξεπατομένο>>.

Χαριτολογώντας για παιδιά ατίθασα

Ξεχείμασμα. Πέρασμα της διάρκειας του χειμώνα.

Ξεσκαλίδι. Κομμάτι βλαστού δένδρου.

Ξτιανός. Χριστιανός.

Ξυλοπαρμέμος. Μεταφορικά, αυτόν που έχουν κακοποιήσει αερικά και ξωτικά.

Ξωθιός. Κακό μη πάθεις, Μπράβο σου. Με το θεό σου.

Οβρός. Περιφραγμένος κήπος σπιτιού.

Ονάδα. Ποικιλία αχλαδιάς.

Παγερίτσο. Το στρώμα των ξύλινων κρεββατιών, μέσα στο οποίο έβαζαν βρωμίστρα, ή ροκόφυλλο.

Παδίρω. Έχω ανάγκη από κάτι.

Παλαμωνίδα. Φυτό με μυτερά αγκάθια, ιδανική τροφή για κατσίκες.

Παλμάκια. Εξαρτήματα στο αλέτρι για όργωμα.

Πάντα. Ύφασμα με εικόνες, καρφωμένο στον τοίχο.

Παράκλια. Τα συρτάρια του κομμού.

Πάνιασμα. Καθάρισμα του φούρνου με βρεγμένα πανιά.

Παραγαρτάρω. Ξεσυνερίζομαι με κάποιον.

Παραχωρίτης. Το άσπρο Σαββατιανό σταφύλι.

Παρτσινέβελος. Ο ιδιοκτήτης, το αφεντικό.

Παργινό. Ποικιλία κρασοστάφυλλου.

Παρήμερο. Επί νεογνών αρνιών και κατσικιών.
Αδύναμα, που δεν μπορούν να θηλάσουν μόνα τους.

Πασπαρέλι. Πολί ώριμο σύκο, ή αχλάδι.

Παταγούδι. Πολύ κρύο νερό.

Πατόριζα. Μοσχεύματα από τον πάτο του δένδρου.

Πατήρα. Ξύλινο δοχείο που πατούν τα σταφύλια.

Πατρινό. Ποικιλία κρασοστάφυλλου.

Πατόζα. Η αλωνιστική μηχανή.

Πατωψάλιδα. Τα μαδέρια του πατώματος του σπιτιού.

Πέτομαι. Καμαρώνω, υπερηφανεύομαι, στηρίζομαι κάπου.

Περαστάρια. Επιμήκη ξύλα στις κληματαριές.

Πεζέρνω. Ισορροπώ, στο φορτίο των ζώων.

Πελεκούδα. Η χοντρή σαρδέλα.

Πετσώνω. Γεμίζω ένα χώρο με καρφωμένες τάβλες.

Π(ι)γεντάω. Υπακούω, υποτάσσομαι.

Π(ι)θώνω. Κρύβω κάτι , φυλλάσω κάτι επιμελώς.

Π(ι)νιάτα. Η κατσαρόλα, που βράζουμε το φαγητό.

Πίντα. Μονάδα μέτρησης του λαδιού.

Πίνος. Κολλώδης ουσία στο μαλλί των προβάτων.

Π(ι)τά. Τα λάχανα της πίτας.

Πλακίδα. Η νεαρή κότα.

Πλάντρα. Μεταλλικό εξάρτημα του λιτροβιού.

Πλατοκούκια. Είδος μεγάλων κουκιών.

Πλατονόρκα. Τα χιώτικα πρόβατα με την πλατιά τριγωνική ουρά.

Πλεξιδολιές. Ποικιλία ελιών.

Ποδολόγα. Μαλακό αντικείμενο στο κεφάλι των γυναικών, για να κρατούν βάρος.

Ποκάρι. Το μαλλί από το κούρεμα των προβάτων.

Ποντάλι. Γυναικείο κόσμημα στο στήθος.

Ποντελάρισμα. Στήριγμα του πατώματος με κολώνες.

Πορδάλα. Μικρά μυρμήγκια σε τεράστιες ποσότητες, που εμφανίζονται στα φαγητά.

Ποσσέσο. Βάση δύναμης, αλλά και νομή, κατοχή.

Ποτάζω. Αποκτώ κάτι.

Πρήσκος. Το μισσώριμο σύκο.

Προβειά. Το τομάρι του αρνιού.

Προσιτιά. Σιδερένιο αντικείμενο στην φωτιά για μαγείρεμα.

Προστελεύω. Μου διασώζεται κάτι.

Πρωτολάτης. Τα πρώτα ώριμα φρούτα.

Π(η)τόγαλο. Το φρεσκοπηγμένο τυρί σε υδαρή μορφή.

Πυτιά. Υγρό μέσον δημιουργίας του τυριού. Η σημερινή μαγιά.

Πύλες. Μεγάλα, πέτρινα, κατά κανόνα, δοχεία για το λάδι.

Ραζακί. Ποικιλία επιτραπέζιου σταφυλιού. Ρεβαρδάρω. Αμφιταλαντεύομαι.

Ρεκούμπερα. Τα χρειαζόμενα προς εξυπηρέτηση στα σπίτια.

Ρεμπεύομαι. Μου αρέσει κάτι υπερβολικά.

Ρ(ι)πίζω. Επί υγρών, αδειάζω κάτω.

Ρογοβύζι. Υποκατάστατο, για να θηλάζουν τα μικρά και αδύναμα αρνιά και κατσίκια.

Ροκόφυλλο. Το περίβλημα του καλαμποκιού.

Ρονιές. Οι σταλαγματιές των κεραμιδιών.

Σάγιασμα. Χοντρό ρούχο από γίδινο μαλλί.

Σάγ(ου)λα. Λεπτό σχοινί, που δένουν τα οικόσιτα ζώα.

Σαλαμούρα. Το αλατισμένο υγρό στο δοχείο του τυριού.

Σαμαροτριχές. Τα σχοινιά του σαμαριού, χρήσιμα για το φόρτωμα.

Σαμπατίζω. Φωνάζω δυνατά, προκαλώντας θόρυβο.

Σατράνι. Λεπίδι για το πετάλωμα αλόγων.

Σβεντίνες. Το λιοκόκι στην αρχική του μορφή.

Σβάρνα. Εξάρτημα στο αλώνισμα σιτηρών.

Σβουρδάλα. Κίνηση ακατάστατη, αναστατώνοντας τα πάντα.

Σβουρλίγκα. Τα παίρνω όλα παραμάζωμα.

Σερβάντα. Έπιπλο του σπιτιού, για τα γυαλικά.

Σέρσελας. Μεγάλη δηλητηρίωσης σφήγκα.

Σαλοσκάψιμο. Επίπεδο σκάψιμο των αμπελιών, χωρίς να γίνονται κλούμια.

Σκατζολιές. Ποικιλία ελιών.

Σκαμπάβλια. Το θυσανωτό άνθος των κρεμμυδιών.

Σκλημιδεύω. Τρέχω χαρούμενος.

Σκούπρα. Τα σκουπίδια.

Σκροβοντάω. Χτυπώ με δύναμη κάτω κάτι.

Σκ(υ)λάβω. Ανακατεύω σε βάθος, ψάχνω.

Σμιρδεύω. Διασταυρώνω ράτσες προβάτων και γιδιών.

Σπαρανιάρω. Χρησιμοποιώ κάτι με φειδώ, το προσέχω.

Σόμπολα. Μικρές πέτρες.

Σοφάς. Ο καναπές του σπιτιού, αλλά και η προστασία περιμετρικά του στόμιου του πηγαδιού.

Σουάντσα. Το εξέχον μέρος της σκεπής.

Σπάθη. Μέρος του ξύλινου αλετριού.

Σπερνά. Παρασκεύασμα με βρασμένο σάρι, κατά τα πνηγύρια.

Σπάθες. Σχέδια σε ύφασμα του αργαλειού.

Σταλός. Θερινή κατοικία των προβάτων.

Σταβάρι. Μέρος του ξύλινου αλετριού.

Στάφνισμα. Γραμμές για την κοπή κυπαρισσιών.

Στενοκούκια. Ποικιλία μικρών κουκιών.

Στημόνι. Μέρος της εργασίας του αργαλειού.

Στομώνω. Φράζω.

Στραβοκατ(ι)νάω. Τρομάζω κάποιον.

Στροφογκόζομαι. Γυρνώ ακατάστατα από δυσφορία, ή πόνο. Δυσανασχετώ.

Στρωμή. Το μαλακό μέρος του σαμαριού.

Συδαύλι. Εργαλείο του φούρνου.

Σύρσιμο. Επανατοποθέτηση των κεραμιδιών στην σκεπή του σπιτιού.

Σφήνα. Η μορφή του Λευκαδίτικου τυριού.

Σφελάγκι. Δηλητηριώδης αράχνη.

Σχίζα. Αποσπασμένο κομμάτι ξύλου.

Σωκήπι. Μικρός κήπος του σπιτιού.

Τάλαρος. Το ξύλινο δοχείο του τυριού.

Τέψα. Εργαλείο του λιτροβιού, μέσα στο οποίο τοποθετούσαν τα γεμάτα τσόλια για στίψιμο.

Τ(ι)μάτσι. Φαγητό με βάση το αλεύρι. Οι Λευκαδίτικες φρέσκες χυλοπίτες.

Τεκιάζω. Δένω τα ξερά χόρτα, για τροφή των ζώων.

Τζαβαγιάρω. Αρχίζω και χάνω τα λογικά μου.

Τζάρκο. Χώρος περίφραξης μικρών αρνιών.

Τζενεύομαι. Ασχολούμαι εξειδικευμένα με κάποια εργασία.

Τρίστρατο. Διασταύρωση τριών δρόμων.

Τρεμέτζο. Πρόχειρος τοίχος διαχωρισμού.

Τρόκολο. Εργαλείο επεξεργασίας των τσίπουρων, που μένουν από το πάτημα των σταφυλιών.

Τρωγάδα. Ξαφνική δυνατή βροχή.

Τσαλαπουριασμένος. Κυρίως για ψάρια, παλιά και ταλαιπωρημένα.

Τσαντίλα. Ύφασμα σουρώματος του τυριού.

Τσατσαμάρα. Είδος αράχνης, όχι σε ιστό, αλλά μέσα σε τρύπες, που, η ίδια, κατασκευάζει.

Τσαούσι. Ποικιλία άσπρου επιτραπέζιου σταφυλιού.

Τσάχαλο. Μικρό σκουπίδι. <<Μπήκε ένα τσάχαλο στο μάτι μου>>.

Τα(ι)βικώνω. Βάζω μικρά πετραδάκια στα κενά, κατά το χτλισμο τοίχου.

Τσ(ι)βίκω. Ειρωνικά σε κοντούλα γυναίκα.

Τσέτζερη. Μεταλλικό δοχείο μεταφοράς νερού.

Τσιπρίτης. Κρασί από τους φλυούς, τα τσίπρα των σταφυλιών.

Τσίλκαρος. Πέτρινο ομοίωμα αυγού, που το βάζουν στην φωλιά, για να δελεάσουν τις κότες να γεννήσουν.

Τσόλια. Υφασμάτινα μέσα παραγωγής λαδιού.

Τσοπόρια. Δυσπρόσιτα μέρη χωραφιών.

Υφάδι. Το νήμα που περνάνε στο στημόνι του αργαλειού.

Φακάχυρο. Το άχυρο της φακής.

Φακόλια. Ψημένα ρεβύθια στην γωνιά, πάνω στα οποία τοποθετούμε κάρβουνα.

Φαολάρικα. Τα επιτραπέζια σταφύλια.

Φουσκούνι. Εξάρτημα του σαμαριού του αλόγου.

Φουντωσιά. Άνοιγμα, η πόρτα των κρασοβάρελων.

Φορτσέρι. Μικρό ξύλινο φορητό ντουλάπι.

Φρεμενέλες. Μεταλλικά στηρίγματα ξύλινων πορτών.

Φυτιά. Νέο αμπέλι.

Φώλι. Ομοίωμα αυγού στην φωλιά, για να δελεάσουν την κότα να γεννήσει νέο αυγό.

Χαλίπωμα. Η βραδυνή ώρα, το σουρούπωμα.

Χασκουμπρίζω. Χορατεύω, λέω αστεία, αλλά και χαζολογάω.

Χέρα. Μεγάλο χειροκίνητο πριόνι.

Χειμωνικά. Τα καρπούζια και τα πεπόνια.

Χερουλάτης. Μέρος του ξύλινου αλετριού.

Χλι(ι)ό Π(η)γάδι. Πηγάδι με ζεστό νερό μεταξύ Κατούνας και της περιοχής Βράχα, των Λαζαράτων.

Χλώρη. Ποικιλία άσπρου σταφυλιού.

Χοντροσκούτια. Τα χοντρά κλινοσκεπάσματα του αργαλειού.

Ψαθί. Καλαμοειδές στις όχθες λιμνών και ποταμίων.

Ψάνη. Χερόβολο νέου σιταριού για φαγητό.

Ψυχοπιάνω. Ανακτώ τις δυνάμεις μου.

Ψωμόπετρα. Μαλακή πέτρα, που θρυμματίζεται εύκολα, ακατάλληλη για χτίσιμο.

Ψωμώνω. Μεστώνω, ωριμάζω.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ



Εικόνα 1. Τα απαραίτητα, το σακκούλι με το μεσημεριανό, το τσεκούρι και το κλαδευτήρι, αλλά και ξύλα φορτωμένα στο γαϊδουράκι και η Λευκαδίτισσα επιστρέφει στο σπίτι. Στα κτήματα έσκαψε και αυτή το αμπέλι, μάζεψε τις ελιές, θέρισε το σάρι, φέρνει τα δεμάτια τα ξύλα, για την γωνιά του σπιτιού, θα κάνει τόσες δουλειές, η Λευκαδίτισσα αγρότισσα, όσες δεν θα έκαναν δέκα άντρες μαζί, όπως έλεγαν χαρακτηριστικά, γι' αυτές τις ηρωίδες μανάδες μας!



Εικόνα 2. Αδύναμο τις πρώτες μέρες το αρνάκι, γι' αυτό το ταΐζει με το ρογοβύζι, μέχρι να ψυχωπιάσει και να πάει μόνο του στην μάνα του να βυζάξει. Σε άλλη περίπτωση μπορεί να είναι αρνάκι, που αγόρασαν απ'την Χώρα, μπροστά απ'τον Άγιο Μηνά, εκεί που οι γυναίκες απ'το Ξηρόμερο έφερναν μικρά αρνάκια και τα πουλούσαν. Οι Λευκαδίτες τα μεγάλωναν για το Πάσχα, ή πολλές φορές τα κρατούσαν για μαρτίνα στο σπίτι.



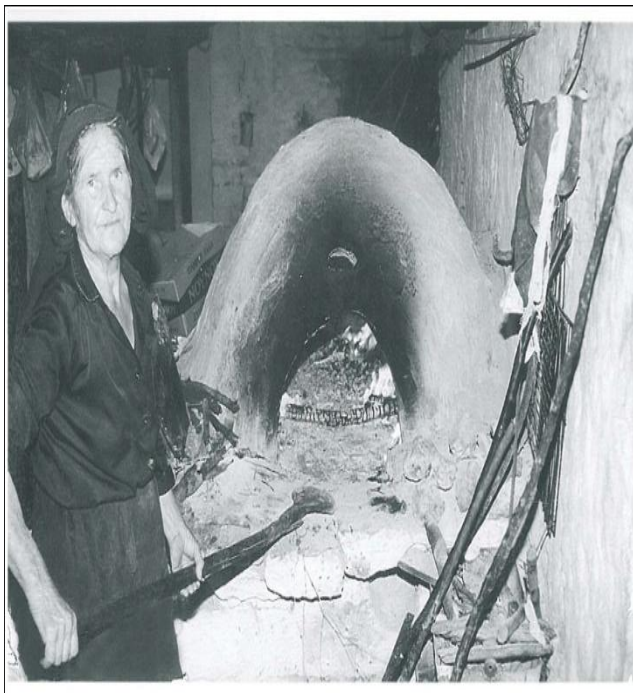
Εικόνα 3. Σαμαρωμένα τα ζώα, έτοιμα για τα χωράφια και τις δουλειές, τον θέρο, τον τρύγο, τις ελιές, εκεί που ήταν όλη η οικογένεια στην τίμια βιοπάλη. Βλέπετε τα σαμάρια των ζώων, με τις σαμαροπαγίδες, τα σχοινιά του σαμαριού, αλλά και την γίγκλα του σαμαριού, κάτω από την κοιλιά του ζώου, στο οποίο, για να το κατευθύνουν φοράνε τον κατρομά.



Εικόνα 4. Τα μαρτίνια του σπιτιού, τέσσερα προβατάκια, για το τυρί και το κρέας, όσα μπορούσε να συντηρήσει κάθε σπίτι, πάνε για βοσκή. Θα τα δέσει η νοικοκυρά στο πλησιέστερο χωράφι, όπου, μία-δύο φορές την ημέρα, θα πάει να τα αλλάξει, να τα δέσει παραπέρα, ώστε να τρώνε με σειρά το χορτάρι, γιατί, όπως έλεγαν: <<Το πράμα το λ(υ)τό τρώει το χορτάρ' μπερδευτό και το πράμα το δεμένο τρώει το χορτάρ' αναπαμένο>>!



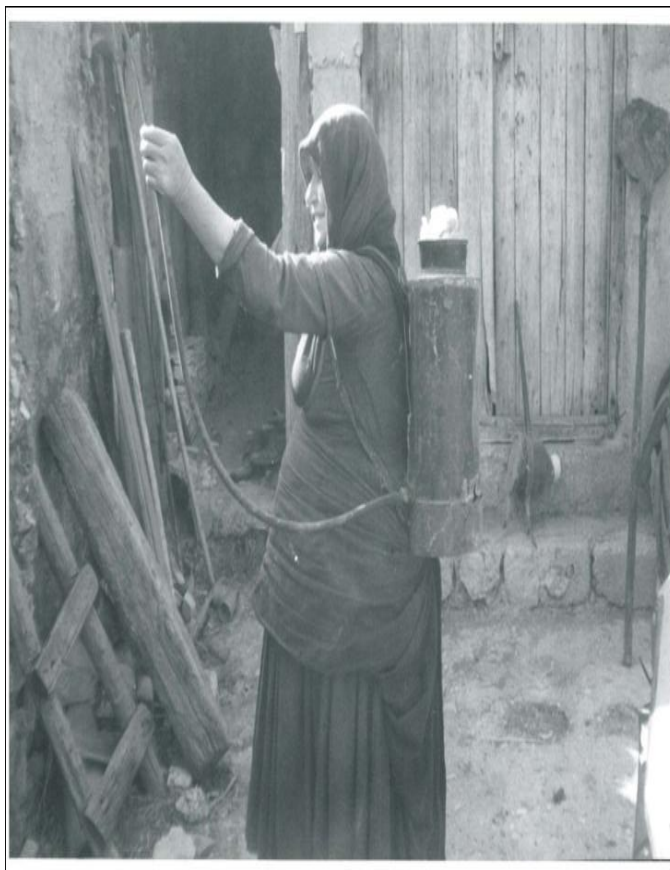
Εικόνα 5. Από την μία πλευρά το ζύμωμα στο σκαφίδι, με το πλαστήρι παραδίπλα, έτοιμο να φτιάξει τα καρβέλια και από την άλλη πλάθοντας τα λαδοκούλουρα, για τα παιδιά και για να φιλέψει κανένα ξένο. Ο φούρνος θα καεί σε λίγο, όταν θα είναι έτοιμο το ζυμάρι και δεν θα έχει αποχερίσει, για να βγεί το ζεστοφούρني, το οποίο ήταν μεγάλη πεθυμιά για μικρούς και μεγάλους. Άσε τα λαδοκούλουρα, μάχη γίνονταν απ'τα παιδιά, ποιά θα τα πρωτοφάει!



Εικόνα 6. Με το συδαύλι καίει τον φούρνο, τραβάει τα κάρβουνα, έτοιμο να τον πανιάσει, για να ψήσει τα καρβέλια , τα λαδοκούλουρα και τις πίτες. Πρόκειται για οικογενειακό φούρνο, ο οποίος εξυπηρετούσε όλες τις ανάγκες του Λευκαδίτικου νοικοκυριού. Ειδικώτερα το καλοκαίρι, εκείνο το παλαμίδι με χλωρά κουκιά στο φούρνο ξυπνά γεύσεις και μνήμες αώνιες!



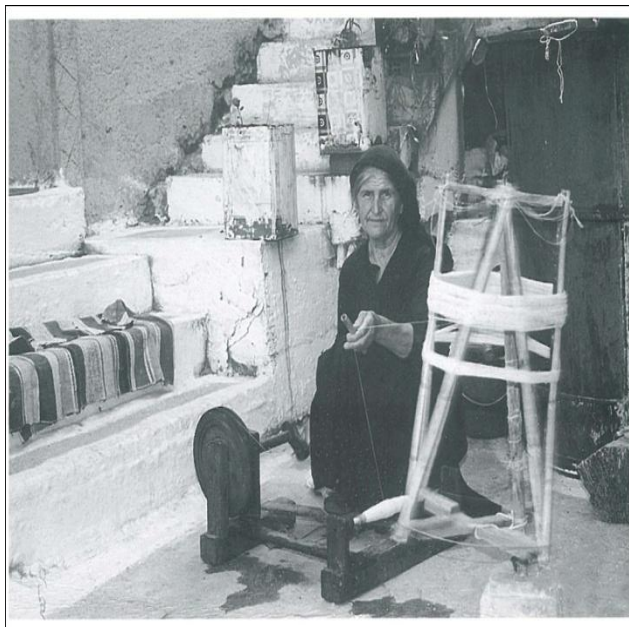
Εικόνα 7. Ο θέρος αρχίζει. Τα πρώτα χερόβολα είναι στα χέρια των θεριστών. Πολλά χερόβολα θα κάνουν τα δεμάτια, που θα τα μεταφέρουν στις αθυμωνιές, στα αλώνια. Εκεί θα αρχίσει ο επόμενος δύσκολος αγώνας του Λευκαδίτη ξωμάχου, το αλώνισμα, για να βγει το πολυπόθητο σάρι. Αλώνισμα, λίχνισμα, κοσκίνισμα, άχυρο, μια γκάμα εργασιών που επιστράτευε όχι μόνο όλο το σπίτι, αλλά και συγγενείς και γειτόνους, για να αιτάρουν.



Εικόνα 8. Η Λευκαδίτισσα ασπρίζει τους τοίχους της αυλής με την ψεκαστήρα στην πλάτη, γιατί έρχεται η Λαμπρή. Άλλες φορές θα φορτωθεί και πάλι την ψεκαστήρα, για να βοηθήσει τον άντρα της στο ράντισμα των αμπελιών. Λέαινα πραγματική, πρώτη στον αγώνα και στην βιοπάλη.



Εικόνα 9. Αριστερά, με μοχλό το μεγάλο δάκτυλο του ποδιού, περνά το νήμα από την ματσέτα στα μασούρια. Δίπλα, μόλις αρχίζει το διασίδι, με το οποίο θα φτιάξει τις βροχίδες, για να πάνε, μετά, για τύλιγμα στο αντί, να στηθεί στον αργαλειό και να αρχίσει να υφαίνει τα ρούχα του σπιτιού και τα προικιά των κοριτσιών.



Εικόνα 10. Το ανεμίδι και η καλαμένια ανέμη σε δράση, προκειμένου να περάσει το νήμα στα μασούρια και εν συνεχεία, να αρχίσει το διασίδι. Η ματσέτα, ή η κούκλα του νήματος, θα περάσει στα καλάμια, με τρόπο αρμονικό και υπομονετικό, αφού πρέπει να περάσουν πολλά μασούρια απ'την ανέμη. Στην φωτογραφία, το χειροκίνητο ανεμίδι είναι φτιαγμένο από μάστορα μερακλή.



Εικόνα 11. Πλέκοντας με το αγκερίδι, τον κορσέ για τα μεσάλια και τα σεντόνια του αργαλειού. Υπομονή τεράστια και σκέψεις χίλιες στο μυαλό, για τρόπους εξοικονόμησης των απαραίτητων για την οικογένεια. Άλλοτε, πάλι, το πλέξιμο με το αγκερίδι, συνοδεύονταν με ατέλειωτα παραμύθια στα εγγόνια, στο αντλιακό, ή γύρω απ'την φωτιά τις κρύες μέρες του χειμώνα.



Εικόνα 12. Το πλύσιμο των ρούχων στην αυλή μέσα στο μαστέλο, με την γιαγιά να κουβαλά το νερό με το σίσκλο, την λάτα γεμάτη από το πηγάδι. Δουλειά σκληρή και επίπονη, αφού το νερό, εκείνα τα χρόνια, ήταν δυσεύρετο αγαθό και το κουβαλούσαν, με μπετόνια και βαρέλες από μεγάλες αποστάσεις, όπου υπήρχαν στέρνες και πηγάδια.



Εικόνα 13. Παλιοί τσαγκάρηδες στο χωριό των Λαζαράτων. Ο πάγκος γεμάτος με τα εργαλεία τους και τα πρώτα παπούτσια έτοιμα για τους πελάτες.



Εικόνα 14. Βόλτος στο οροπέδιο της Εγκλουβής. Η θερινή διαμονή των Εγκουβισάνων στον Αϊδονάτο, προκειμένου να μαζέψουν τα γεννήματα και την φακή, να τα αλωνίσουν, για να τα μεταφέρουν στο χωριό.



Εικόνα 15. Κατούνα 1954. Αυτό γράφει πίσω η φωτογραφία. Οι λιτροβιαραίοι, με γεμάτο λάδι το ασκί, πηγαίνουν στο σπίτι του νοικοκύρη που έκανε τις ελιές. Δεξιά, ο λιτροβιάρης, κρατάει την πίντα με την οποία γίνονταν το λιμπάδιασμα του λαδιού σε ασκιά και δεπόζιτα. Η στολή προΐδεάζει για την μορφή της εργασίας.



Εικόνα 16. Το πάτημα των σταφυλιών. Πάνω η στρογγυλή πατήτα και κάτω η κάδη στην οποία πέφτει ο μούστος. Πατροπαράδοτο πάτημα σταφυλιών, το οποίο γίνεται και επί των ημερών μας. Η κάδη, στον πάτο είχε μικρή βρυσούλα, την οποία ασφάλιζαν με κοτσάνι από ρόκα καλαμποκιού και την οποία άνοιγαν για να πιάσουν τον μούστο. Με τον πρώτο μούστο έφτιαχναν την μστόπτα και το πεκμέζι.



Εικόνα 17. Η φορεσιά της ανύπαντρης Λευκαδίτισσας. Εμφανής είναι η απουσία του μπούστου. Ήταν το σήμα καταταθέν για τις ανύπντρες γεροντοκόρες, οι οποίες, σε μεγάλη ηλικία, αναγνωρίζονταν ακριβώς από αυτή την σημαντική διαφορά, της απουσίας στέκας στο μπούστο.

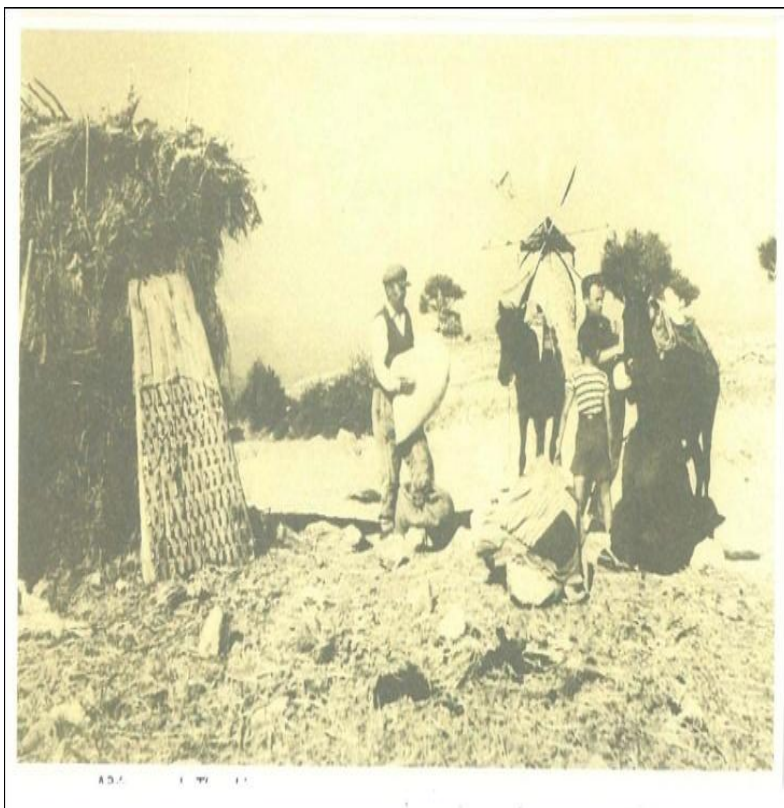


Εικόνα 18. Η φορεσιά της παντρεμένης Λευκαδίτισσας με τον μπούστο, την στέκα και την σπαλέτα. Μια απείρου κάλλους φορεσιά, την οποία αναδείκνυαν περισσότερο τα χρυσαφικά, όπως το ποντάλι, οι καρφοβέλονες, η σπίλα και ο σταυρός, αλλά και οι μπόκολες, ή βεργέτες, στα αυτιά της Λευκαδίτισσας.



2.4 Ορεινή κεντρική Λευκάδα. Μεταφορά άμμου.
(Φωτογραφία: Fritz Berger, Λευκάδα 1966).

Εικόνα 19. Μεταφορά άμμου με τα άλογα και τα ειδικά διαρυσθμισμένα τσουβάλια στο σαμάρι, μιά σκληρή και επίπονη δουλειά, για να κτίσουν το σπίτι. Η διαδρομή στο μονοπάτι του βουνού δείχνει τον βαθμό δυσκολίας για το άλογο και τον χωρικό, είτε η αμμοληψία γίνονταν σε αμμότοπους, είτε στους λόμπους των λαγκαδιών.



Εικόνα 20. Σκηνή από το αλώνισμα. Μόλις έχει τελειώσει το λίχνισμα και τα γεννήματα φορτώνονται στα ζώα, για το σπίτι. Όρθια η σβάρνα, με τα λεπίδια από κάτω. Η σβάρνα! Πόσες φορές, μικρά παιδιά, δεν ανεβήκαμε πάνω, για να μας γυρίσουν τα άλογα, σ' αυτόν τον ιδιότυπο... γύρο του θανάτου μέσα στο αλώνι, με τα άλογα να επιταχύνουν, ή να επιβραδύνουν ανάλογα με το παράγγελμα του αλωνιστή.



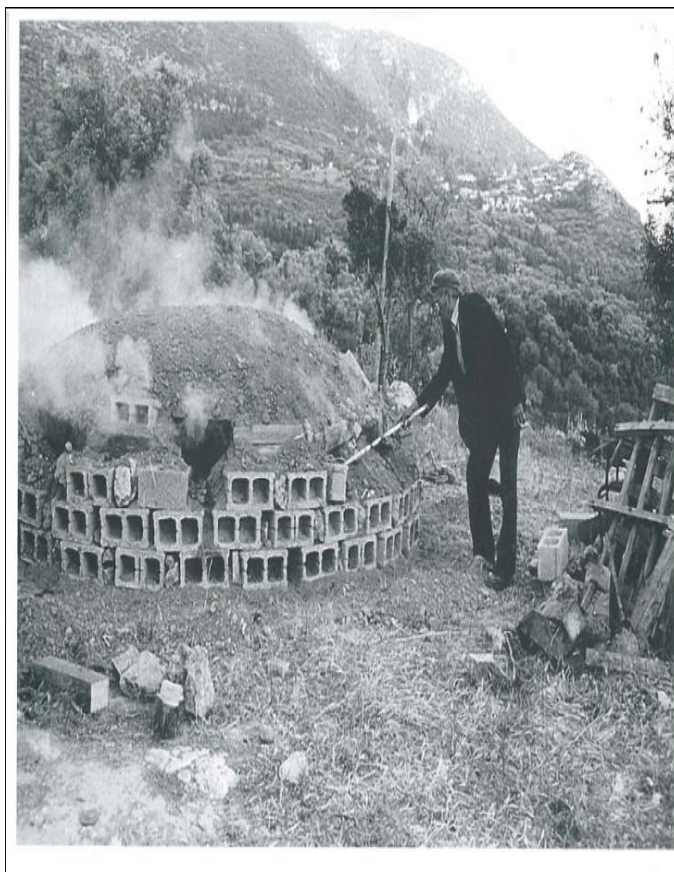
Εικόνα 21. Κοπή κυπαρισσιού με τον καταρράχτη. Στην προκειμένη περίπτωση το πριόνι δε φέρει το μεγάλο παραλληλόγραμο ξύλινο πλαίσιο, που χρησιμοποιούσαν κατά την επεξεργασία των κυπαρισσιών, αφού τα στάφνιζαν με κόκκινο χρώμα. Η σκληρή δουλειά μόλις άρχισε, προκειμένου να δημιουργηθούν τα ματέρια, οι καρίνες, τα ψαλίδια, οι τάβλες και σκόρτσα.



Εικόνα 22. Το αλώνισμα σε πλήρη εξέλιξη με τα άλογα και τον αλωνιστή χωρικό, να δίνει το παράγγελμα για την ταχύτητα με την οποία πρέπει να κινηθούν τα άλογα, ανάλογα με το βαθμό επεξεργασίας των στελεχών του σταριού, γρήγορα στην αρχή και αργά, όταν, πλέον, έχει αχυροποιηθεί το περιεχόμενο του αλωνιού.



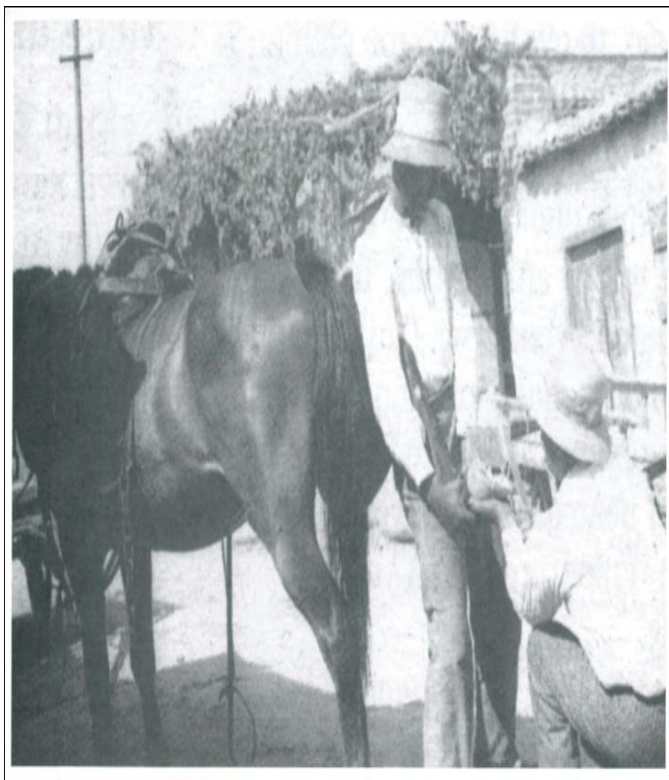
Εικόνα 23. Το πήξιμο του τυριού. Η δημιουργία της μαζλίκας μέσα στην τσαντήλα. Θα ακολουθήσει το κρέμασμα της μαζλίκας, για να φύγει εντελώς το μόγαλο, ώστε να δημιουργηθεί η σφήνα του τυριού, την οποία, η νοικοκυρά θα τοποθετήσει μέσα στην σαλαμούρα στον τάλαρο. Αυτό το τυρί ήταν το προσφάγι στο σακκούλι του Λευκαδίτη ξωμάχου, στο μεσημεριανό φαγητό.



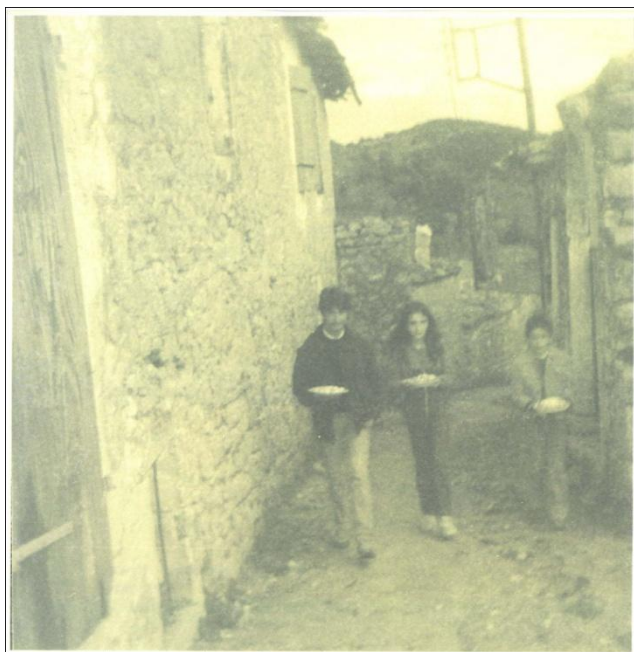
Εικόνα 24. Το ξυλοκάμινο. Έχει τελειώσει το κάψιμο. Σε λίγο θα αρχίσει η απομάκρυνση των χωμάτων και η συγκέντρωση του ξυλοκάρβουνου και το σβήσιμο του κάρβουνου ελαφρά με νερό , ώστε να μην σταχτοποιηθεί, δηλαδή να μη χωνέψουν τα κάρβουνα, τα οποία θα πάει, μέσα σε τσουβάλια στην Χώρα να του πουλήσει στους Μπρανέλους, για να πάρει δυό λίτρες κρέας για τα παιδιά.



Εικόνα 25. Ο περίφημος μύλος του Κοσπέτου στον Κάβαλλο, σε πλήρη ανάπτυξη με τα πανιά στην αντένα. Πέραν του αλέσματος, ο συγκεκριμένος μύλος ήταν σημείο αναφοράς για τους Σφακιώτες, αφού, το άλεσμα, ήταν κοινωνική συνάθροιση, χαρά και νυφοπάζαρο μαζί.



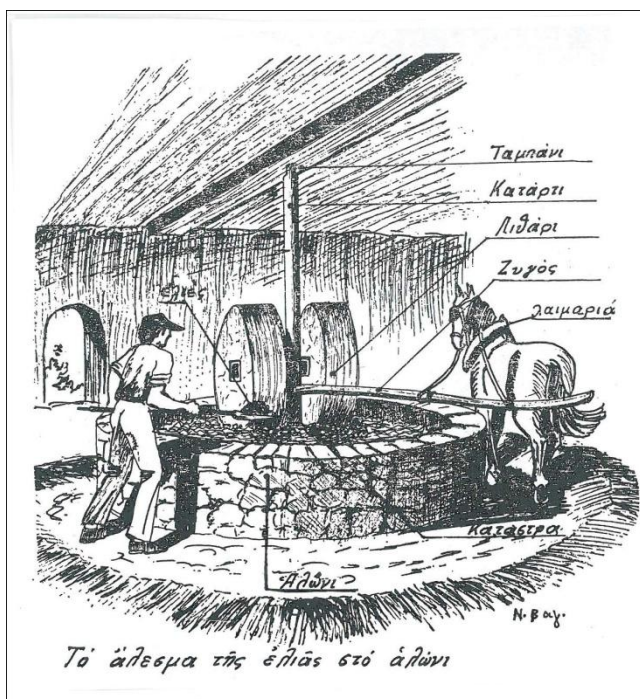
Εικόνα 26. Το καλίδωμα του αλόγου. Ο πεταλωτής καθαρίζει με το σατράνι την οπλή του αλόγου, με μεγάλη προσοχή, ώστε να μη πληγωθεί το ζώο, κατά την τοποθέτηση των καρφιών, τα οποία έπρεπε να μπούν στο οστέινο μέρος της οπλής και να μην πειράξουν το κρέας του αλόγου, διότι, τότε, δεν θα μπορούσε να προχωρήσει, θα κούτσαινε.



Εικόνα 27. Στην Παλιά των Λαζαράτων. Ένδεκα Δεκέμβρη, παραμονή του Αγίου Σπυρίδωνα και πάνε στην εκκλησία τα σπερνά. Εκεί θα τοποθετηθούν στην μεγάλη στολισμένη κόφα, όλα τα σπερνά των νοικοκυριών του χωριού, θα τα διαβάσει ο παπάς και θα μοιρασθούν στους πανηγυριώτες.



Εικόνα 28. Το τύλιγμα των βροχίδων του νήματος στο αντί, για να ακολουθήσει το μελώνιασμα στα μιτάρια. Μια δουλειά πολύ εκλεπτυσμένη και εγκεφαλική, η οποία απαιτούσε αυτοσυγκέντρωση, αλλά και εμπειρία, ώστε να ακολουθήσει το επόμενο στάδιο, το μελώνιασμα στα μιτάρια.



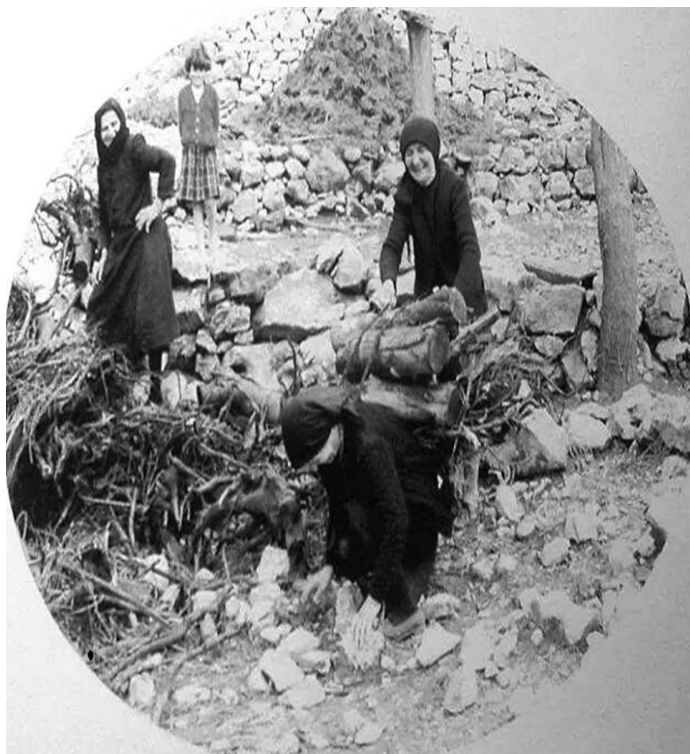
Εικόνα 29. Γράφημα του Νίκου Βαγενά, στο οποίο φαίνεται η αλεστική του λιτροβιού και το ζεμένο άλογο, να δίνει κίνηση στα λιθάκια και να πολτοποιείται ο λιόκαρπος. Τα λιθάκια κινούνται πάνω στην πέτρινη, επίσης, κατάστρα. Μεταξύ των δύο πέτρινων κατασκευασμάτων ο λιόκαρπος πολτοποιείται, για να τοποθετηθεί μετά στα τσόλια, ώστε να αρχίσει το στίψιμο και η παραγωγή του λαδιού.



Εικόνα 30. Ο βάζος, έστω και σε ερειπώδη μορφή, καταπληκτικού πέτρινου σπιτιού στα Κολυβάτα του Αλέξανδρου. Σε πανοραμική άποψη οι έρτες περιμετρικά των πορτοπαράθυρων, οι οποίες δίνουν ξεχωριστό χρώμα και αρμονία στην οικοδομή. Σε αντίθεση με άλλα μέρη της χώρας, όπου οι έρτες είναι από σοβάτισμα, στα Λευκαδίτικα σπίτια είναι πελεκημένες αρμονικά πέτρες.



Εικόνα 31. Η γιαγιά ανοίγει το φύλλο με τον πλάστη για την λαχανόπιτα. Σε λίγο η πίτα θα μπει στο ταψί, για να ψηθεί στην γωνιά, το δε περίσυμα του φύλλου, θα γίνει το παιδί της πίτας, το οποίο θα τηγανιστεί, σαν τηγανόψωμο, προς τέρψη και χαρά των παιδιών.



Εικόνα 32. Ηπειρώτισσες ετοιμάζουν την ζαλίγκα με το φορτίο των ξύλων. Κάπως έτσι, ζαλιγκομένες με φλοκωτές, έρχονταν οι Μελισουργιώτισσες στα χωριά της Λευκάδος, με τα πόδια τους από το Άκτιο, για να πουλήσουν την πραμάτια τους στις Λευκαδίτισσες νοικοκυρές, οι οποίες δεν μπορούσαν να κατασκευάσουν φλοκωτές, απαραίτητο εξάρτημα στα προικιά της κάθε κόρης.



Εικόνα 33. Η τσέτζερη στο κεφάλι και από κάτω η ποδολόγα. Οι σύγχρονες Λευκαδίτισσες... Καρυάτιδες, στο χωριό Νικολής. Η γειτόνισσα σπεύδει να αιτάρει την νεροκουβαλήτρα, η οποία κατάκοπη, ποιος ξέρει από ποια απόσταση κουβαλά το νερό, φαίνεται να μεταβιβάζει ευχαρίστως το φορτίο.



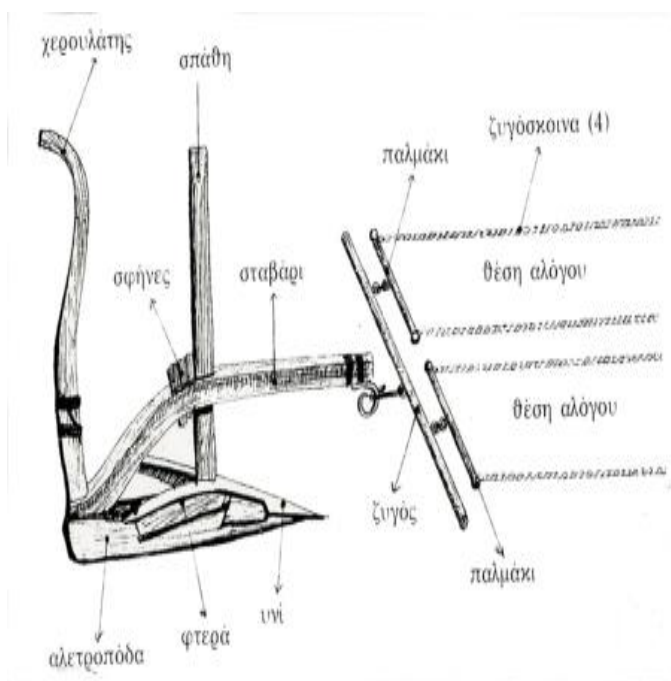
Εικόνα 34. Παράθυρο με κολτρίνα, πλεγμένη με το χέρι και το αγερίδι, από τα χέρα κάποιας άξιας νοικοκυράς. Το σχέδιο στην κολτρίνα έχει ιδιαίτερη χάρη και το οποίο είχε διάφορες μορφές με κυρίαρχη αυτή των λουλουδιών. Οι κολτρίνες, στα δίφυλλα παράθυρα έδιναν χάρη και ομορφιά στα παλιά Λευκαδίτικα σπίτια.



Εικόνα 35. Πέτρινο παλιό εικόνισμα σε δρόμο της Καρυάς. Ευλαβικά, κάθε βράδυ, εκ περιτροπής η γειτονιά θα σπεύσει να ανάψει το καντήλι, για να αποδιώχνει τα κακά πνεύματα και να φυλάει τους δαβάτες. Εκεί, σταθερά, στο διάβα των αιώνων, συνδεδεμένο με γενιές και γενιές να κλίνουν ευλαβικά το γόνο. Αναμνήσεις με θεία νοσταλγία!



Εικόνα 36. Όλα τα σύνεργα έτοιμα για να αρχίσει το αλώνισμα της φακής στο οροπέδιο της Εγκλουβής. Ακριβώς τα ίδια σύνεργα χρησιμοποιούνταν και στο αλώνισμα του σταριού. Η σβάρνα , το δικριάνι, το καρπολόϊ, η πρόχειρη σκούπα από σπάρτα και το ξύλινο φτυάρι. Όλα φτιαγμένα απ'το χέρι του Λευκαδίτη χωρικού, με θαυμαστή τεχνική και αρμονία, ακόμη και το μεγάλο κόσκινο, το δρυμώνι, με τον ξύλινο κόθρο περιμετρικά.



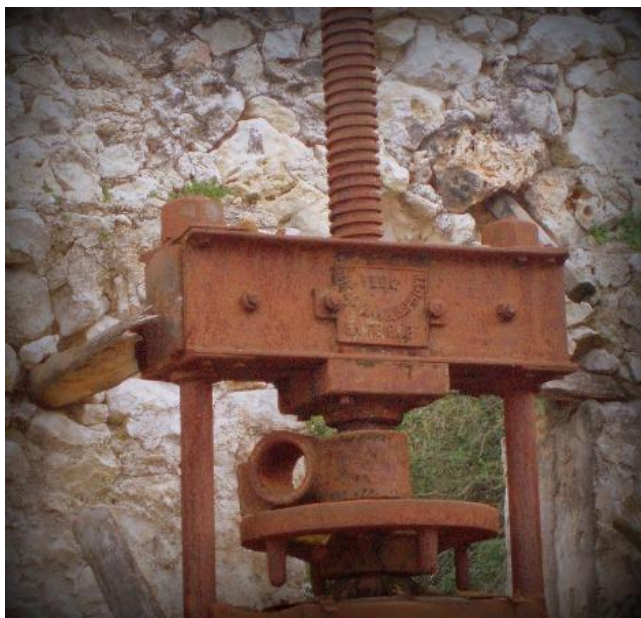
Εικόνα 37. Σκαρίφημα του ξύλινου αλετριού. Μπροστά στο άγγιστρο του σταβαριού, είναι ο ζυγός και με αυτόν συνδέονται τα παλμάκια. Απ' τα παλμάκια ξεκινούσε το ζυγόσκινο, το οποίο κατέληγε στην γολάνα του ζεμένου αλόγου. Στο σκαρίφημα φαίνονται και οι θέσεις των δύο αλόγων.



Εικόνα 38. Αυτά ήταν τα καταπληκτικά πέτρινα Λευκαδίτικα σπίτια. Κάπου στην Καρυά. Ακόμη και ερειπωμένο εκπέμπει μαγεία και πάει μακριά στον χρόνο, όταν έσφιξε από ζωή, όταν δέχονταν στα σωθικά του παιδικές φωνές και στην σουάντσα του φωλιές χελιδονίσσιες!



Εικόνα 39. Τα πέτρινα λιθάρια της αλεστικής παλιού λιτροβιού. Θαυμάστε συμμετρία και αρμονία. Ωσάν να βγήκαν από κομπιούτερ! Άλογα αλέστα και δυνατά τις γύριζαν πάνω στην κατάστρα, ενώ, άπειρες φορές, κρεμαστήκαμε στον ζυγό, σαν μικρά παιδιά, για να μας ταξιδεύει το άλογο σε κόσμους ονειρικούς.



Εικόνα 40. Από αυτό το εργαλείο έβγαине το λάδι στο λιτροβιό. Είναι το πιεστήριο, με την πλάντρα και το σιδερένιο αδράχτι, το οποίο πίεζε προς τα κάτω την πάνω πλάντρα και συμπιέζε τα τσόλια, συναντώντας την κάτω πλάντρα, κίνηση και πίεση, οι οποίες έδιναν το πολύτιμο λάδι. Στην βάση υπήρχε το ξύλινο σκαφίδι μέσα στο οποίο έρρεε η νιάτσα, το νέο λάδι, ανακατεμένο με τον λιώσιμο, όπου περίμεναν να επιπλεύσει, σαν ελαφρύτερο το λάδι και να το τοποθετήσουν στα ασκιά.



Εικόνα 41. Υπέροχη θολωτή κατωγόπορτα, χορταριασμένη, αλλά γεμάτη αναμνήσεις και χαρές, μιάς ζωής, που δεν ξαναγυρνά, σε απλοϊκότητα, αθωότητα και συντροφικότητα. Άπειρες φορές θα κάθον στα καρεκλάκια οι βαβάδες, στο απόγono της κατωγόπορτας, για να μπαλώσουν το παντελόνι του γέροντα, για να καθαρίσουν το μαγέρεμα της φακής, για να γνέσουν με την ρόκα το μαλλί, για να περιμένουν τους αγωνιστές της οικογένειας να γυρίσουν απ'τα χωράφια και το ξεμόνιο.



Εικόνα 42. Ένα απ'τα χαλκώματα του παλιού Λευκαδίτικου νοικοκυριού, η τσέτζερη στο κεφάλι, κουβαλώντας το νερό απ'το πηγάδι. Στην φωτογραφία, επίσης, θαυμάστε την καταπληκτική μπέρτα, που φορά η νεροκουβαλήτρα, η οποία είναι πλεγμένη στο χέρι με βελόνες. Η τσέτζερη, σε λίγο, θα πάει στο καλατζή να την καλαγλίσει, να φύγει η γιομάρα, απ'την καθημερινή χρήση.



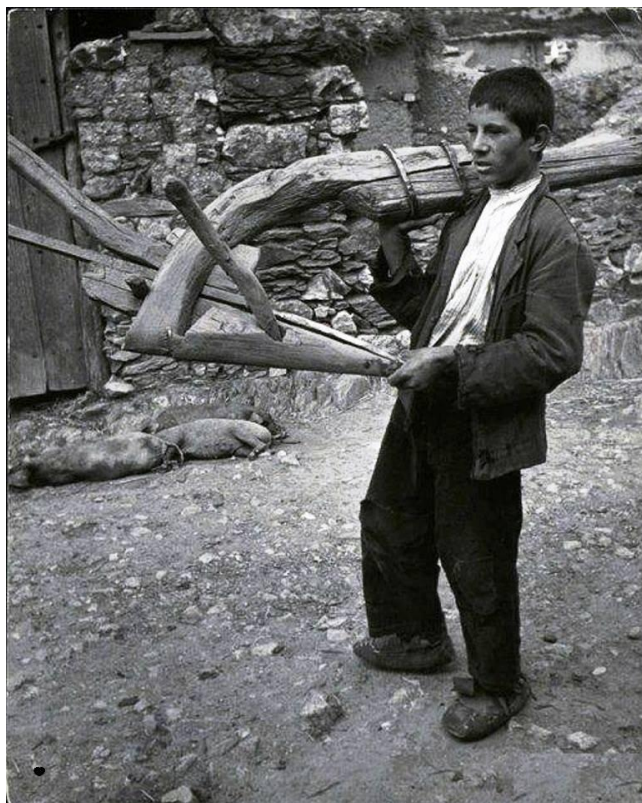
Εικόνα 43. Υπέροχος ανεμόμυλος στον Κάλαμο, δίπλα στην θάλασσα. Φωτογραφία απ' το βιβλίο του Ιωάννη Κουμανούδη: <<Ανεμομυλικά>>. Ο Κάλαμος, ένα αδιάσπαστο κομμάτι της Λευκάδος και των Επτανήσων, το οποίο, παρά την στενή επαφή του με τον Μύτικα του Ξηρομέρου, εξακολουθεί να αντιστέκεται σθεναρά και να επιμένει στο επτανησιακό του χρώμα και στην αδιάσπαστη Λευκαδίτικη ταυτότητά του.



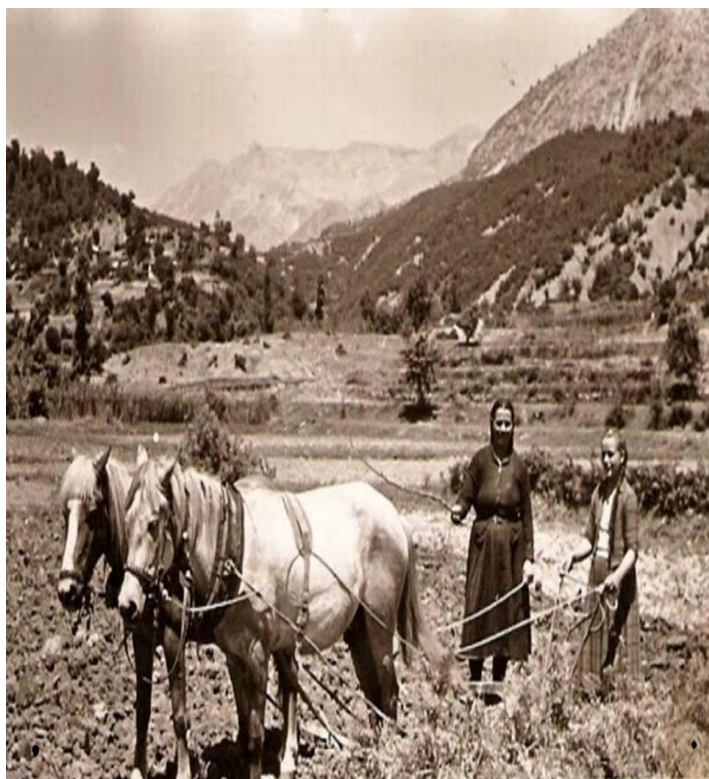
Εικόνα 44. Θεσπέσια εικόνα. Τρεις ανεμόμυλοι στο Καλαμίτσι, με θέα στο απέραντο γαλάζιο του Ιονίου. Βιγλάτορες και σηματοωροί, στο διάβα των αιώνων. Σήμερα, είναι εμφανώς διασκευασμένοι, σε σπίτια, όπου κατοικούν παραθεριστές. Το Καλαμίτσι είχε δεκατρείς ανεμόμυλους!



Εικόνα 45 Αναμνηστική φωτογραφία απ'το πανηγύρι της Αναλήψεως στον Φρυά, το 1950. Τότε τα πανηγύρια ήταν το μέγιστο κοινωνικό γεγονός και πήγαιναν όλοι με τα άλογα, στα οποία φόραγαν μπλέ χάντρες στο λαιμό, τα περίφημα κομπολόγια, όπως φαίνεται στην φωτογραφία. Ο πεζός κρατά στα χέρια του τα ωραία κουλούρια, περασμένα σε χορτάρινο σπάγκο. Ήταν το ...έπαθλο για την συμμετοχή του στο πανηγύρι, όπως και κάθε πανηγυριώτη. Και για την ιστορία. Έφιππος είναι ο πατέρας μου Σοφοκλής και πεζός ο θείος μου ο Τάσος, ο γνωστός σε όλη την Λευκάδα Καλατζής.



Εικόνα 46. Μιά άλλη μορφή ξύλινου αλετριού, το οποίο κρατά ο έφηβος της εποχής. Στο αλέτρι φαίνεται εμφανώς ότι το σταβάρι είναι μακρύτερο του κανονικού, πράγμα που σημαίνει ότι πρόκειται για βοϊδάλετρο. Στο πρόσωπο του παιδιού απεικονίζεται ανάγλυφα μια άλλη ζωή, άλλων εποχών ανέχειας και φτώχειας, με παπούτσια και ρούχα ντρεμίδα...



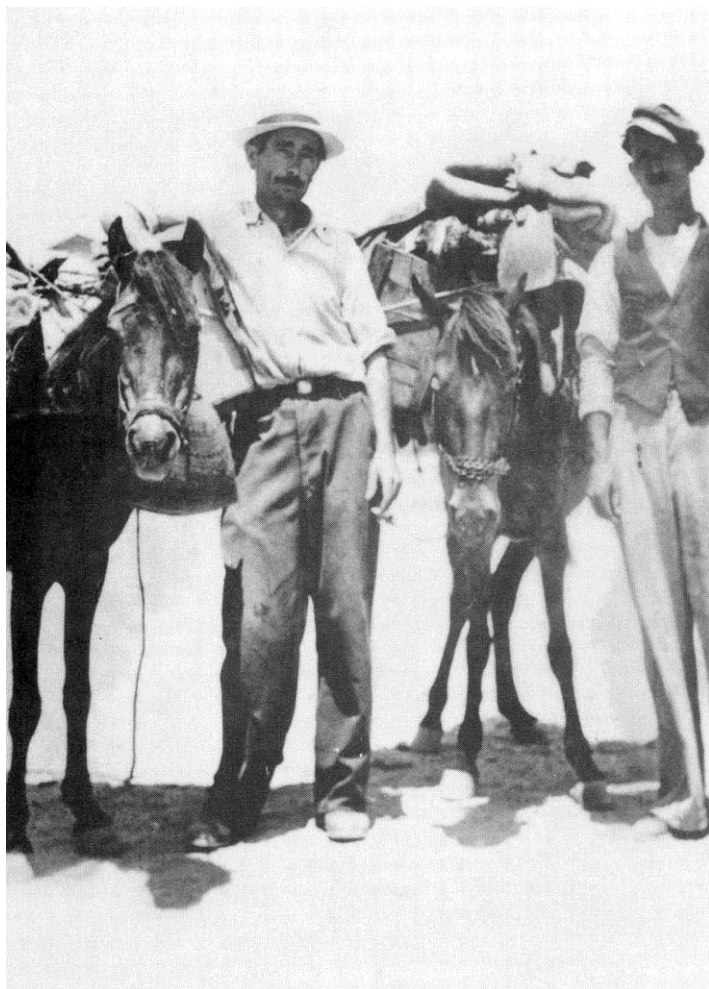
Εικόνα 47. Ζευγάρι αλόγων ζεμένα στο αλέτρι. Φαίνεται καθαρά η λαιμαριά, ή γολάνα, στο λαιμό των αλόγων, απ'την οποία δένονταν τα ζυγοσχοινιά με τα παλμάκια και έδιναν κίνηση στο αλέτρι να σχίσει την γή.



Εικόνα 48. Η αλωνιστική μηχανή, η περίφημη πατόζα, η οποία αντικατέστησε τα αλώνια, για το αλώνισμα των γεννημάτων. Με την σειρά της έπεσε και αυτή θύμα της εξέλιξης και παροπλίσθηκε. Η μηχανική της κίνηση γίνονταν με τεράστια λουριά από το τρακτέρ. Μπροστά ήταν το στόμιο, η ταΐστρα, απ'την οποία έριχναν μέσα τα δεμάτια τα γεννήματα. Το φουγάρο, απ'το οποίο έπεφτε το άχυρο, είναι διπλωμένο.



Εικόνα 49. Μιά μορφή αχυροκαλύβας σε σκαρίφημα. Πέτρινος ο βάζος της καλύβας και στην σκεπή ψαθί, τοποθετημένο με καβαλάρη σε τριγωνικό σχήμα. Πρόκειται για αχυροκαλύβα-σταύλο στα ξεμόνια και στους Σκάρους κυρίως, όπου υπήρχε τεράστια κτηνοτροφία. Οι αχυροκαλύβες-παράγκες, οι θερινές κατοικίες, στην Λυγιά και στην Πούντα, ήταν εξολοκλήρου από ψαθί, ή σπάρτα, σμυρτιές και φτέρες.



Εικόνα 50. Λευκαδίτες έμποροι με φορτωμένα τα άλογα, έτοιμοι για το ανταλλακτικό εμπόριο στα Βλάχικα, όπως έλεγαν, στο Ξηρόμερο. Πάνε κρασί, ξύδι και λάδι, για να επιστρέψουν και πάλι φορτωμένοι με καλαμπόκι και βλάχικο τραχανά, υλικά απαραίτητα για την μπαζίνα, στον σκληρό χειμώνα



Υφαίνοντας στον ασιναλειό

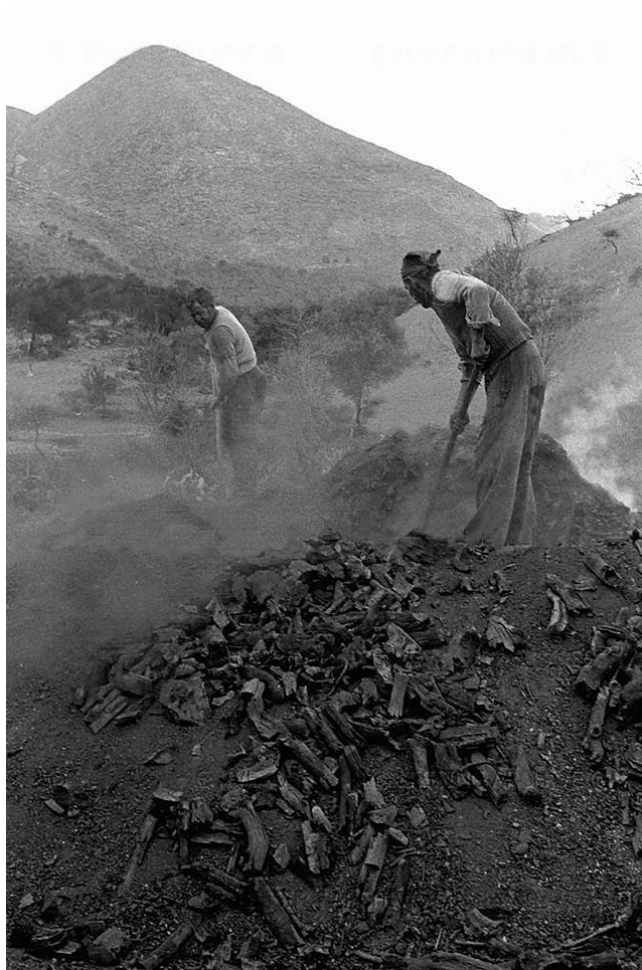
Εικόνα 51. Ο αργσειός σε ...ωρα λειτουργίας. Η αϋφάντρα ξεμπλέκει το στημόνι για να προχωρήσει. Διακρίνονται ακόμη, το αντί και τα καρούλια, τα οποία άλλαζαν την θέση των μιταριών, πάνω-κάτω, πατώντας με τα πόδια της δύο σχοινιά συνδεδεμένα με τα καρούλια.



Εικόνα 53. Ίσως απ'τα ωραιότερα πέτρινα εικονίσματα όχι μόνο στην Λευκάδα, αλλά και στην Ελλάδα., σε μνήμη των Αγίων Πατέρων. Βρίσκεται στα Λαζαράτα, στον δρόμο για το σχολικό συγκρότημα. Κτίσθηκε το 1923 απ'τον μοναχό Παρθένιο Λάζαρη, όπως αναγράφεται. Περιμετρικά φέρει την βιβλική επιγραφή: Η ελπίς μου ο Πατήρ, καταφυγή μου ο Υιός, σκέπη μου το Πνεύμα το Άγιον, Τριάς Αγία δόξα σοι. Δέστε το καντηλάκι. Κάιει ακοίμητο...



Εικόνα 54. Και οι γυναίκες ενταγμένες στην σκληρή βιοπάλη. Κάπου στο χωριό Νκολής την δεκαετία του 1970.



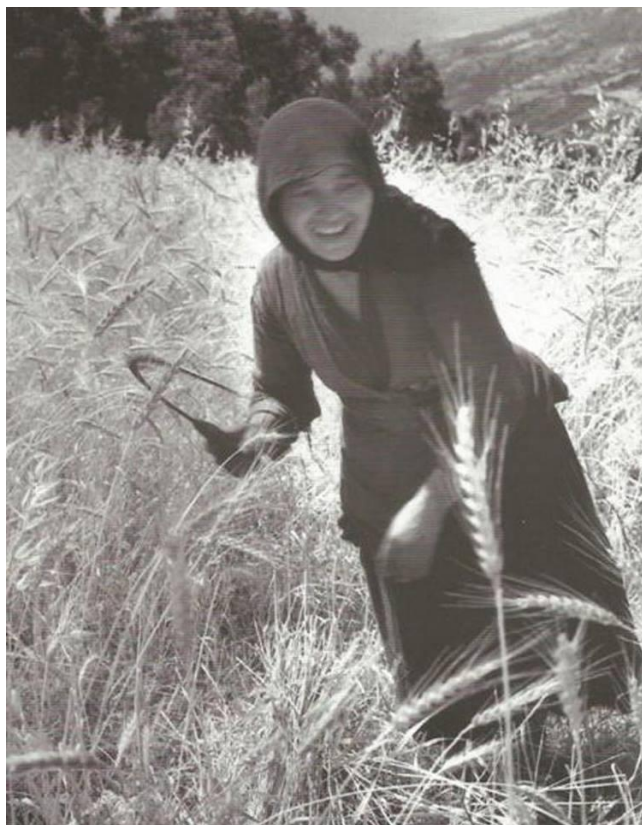
Εικόνα 55 Το καμίνι κήκε ολοκληρωτικά και οι ξωμάχοι αναλαμβάνουν δουλειά, να καθαρίσουν και να διαχωρίσουν τα κάρβουνα απ'το χώμα.



Εικόνα 56 Μιά φωτογραφία, μιά ολόκληρη ιστορία. Πλανόδιος ψωμάς μέσα στο Κάστρο της Αγίας Μαύρας, όταν ακόμη υπήρχαν κατοικίες μέσα στο Κάστρο. Φωτογραφία του Σίλερ, όπως αναγράφεται, κατά τον 19^ο αιώνα.



Εικόνα 57 Μεγανήσι 1910. Η ηρωίδα μάνα, μεταφέρει στο κεφάλι της την ξύλινη κούνια με το μικρό της παιδί, στα κτήματα, για να δουλέψει. Η Τζαβέλαινα της ζωής...



Εικόνα 58 Θερισμός στα Χορτάτα. Με απέραντη χαρά η νοικοκυρά αρχίζει τον ευλογημένο θέρο. Σε λίγο θα ζυμώσει στο σκαφίδι της το νέο αλεύρι. Το δρεπάνι στα χέρια και τα πρώτα χερόβολα αρχίζουν να γίνονται.



Εικόνα 59 Με το στεφάνι και τον τηλέγραφο να το οδηγεί. Εδώ πρόκειται για μικρό στεφάνι, προφανώς από νεροβαρέλα. Όταν στα χέρια μας έπεφταν τα μεγάλα στεφάνια, απ'τα κρασοβάρελα, τότε χρειαζόνταν ιδιαίτερη δύναμη και ικανότητα να παίξεις...

