

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΓΙΟΥ



Το Λαογραφικό Μουσείο Αγίου έχει θέσει ως στόχο την ανεύρεση, διάσωση και διατήρηση κάθε είδους λαογραφικού υλικού που υπάρχει στο χωριό μας, αλλά και στις γύρω περιοχές της Β.Εύβοιας. Σκοπός του μουσείου δεν είναι να συγκεντρώσει μία στείρα συλλογή αντικειμένων με τις « σκόνες » του παρελθόντος.

Επιδιώκουμε το μουσείο να λειτουργήσει σαν «ζωντανός οργανισμός» που μέσα από τις νέες ιδέες και δράσεις να πετύχουμε το διάλογο με τον επισκέπτη και την προσέλκυση ανθρώπων κάθε ηλικίας.

Μέσα από τη βιωματική προσέγγιση, το μουσείο μάς μιλάει» και μας δείχνει αυτόν, ακριβώς, τον παραδοσιακό τρόπο ζωής που είχε: το σεβασμό στη φύση, την οικονομία και το μοίρασμα ανάμεσα στους ανθρώπους.

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΓΙΟΥ 1^{ος} ΟΡΟΦΟΣ

Στον πρώτο όροφο του μουσείου μπορούμε να δούμε τα παραδοσιακά επαγγέλματα του τόπου μας και τις ασχολίες της καθημερινής ζωής.

Στο βάθος βλέπουμε τον πάγκο του επιπλοποιού μια που το κύριο υλικό των επίπλων τότε ήταν το ξύλο. Ο πάγκος αυτός αποτελούνταν από ράσπες και διάφορα τρυπάνια, πλάνες και λίμες για να τροχάει το ξύλο, ροκάνια και τριβέλια για να δίνει στο ξύλο την επιθυμητή του μορφή.

Το αποτέλεσμα ήταν, χειροποίητα έπιπλα φτιαγμένα με ιδιαίτερη τέχνη και μεράκι.

Δίπλα βλέπουμε τον πάγκο του τσαγκάρη, επάγγελμα που, λόγω της κρίσης, ανέκτησε λίγη από την παλιά του δόξα.

Παρατηρούμε τα ξύλινα καλαπόδια στα οποία στηριζόταν το παπούτσι για να ραφτεί και τα φούντια που σκέπαζαν όλο το παπούτσι. Με τα ειδικά του εργαλεία όπως τα σφυριά, τα ξυλόκαρφα και τα τσαγκαροσούβλια ο τσαγκάρης έφτιαχνε κι επιδιόρθωνε

παπούτσια με σκοπό την καλή ποιότητα, την άνεση και την αντοχή.

Στην άκρη δεξιά είναι ο πάγκος του σιδερά, επάγγελμα παραδοσιακό, αλλά και σημερινό, βέβαια πιο εξελιγμένο.

Εντύπωση μας κάνει το πολύ βαρύ παραδοσιακό τρυπάνι για τα σίδερα, το αμόνι, στο οποίο σφυρηλατούνταν όλα τα σιδερικά, διάφοροι κόφτες και λίμες και η αμπάρα απαραίτητο εργαλείο για το σιδερά.

Η παλιά ποδοκίνητη ραπτομηχανή μάς πηγαίνει στο επάγγελμα του ράφτη.

Παρατηρούμε την καμπούρα, εργαλείο που χρησιμοποιούσαν οι ράφτες για να σιδερώνουν τους ώμους των ρούχων, καθώς και παλιά ψαλίδια, βελόνες κάθε είδους για το ράψιμο των ρούχων του.

Απαραίτητο στην πορεία του ραψίματος ήταν το παραδοσιακό σίδερο που γέμιζε με αναμμένα κάρβουνα. Συνήθως ο ράφτης έπρεπε να κάνει πολλές πρόβες για να ολοκληρώσει και να πετύχει το ρούχο του πελάτη του, που είχε ιδιαίτερη αξία, γιατί ήταν στα μέτρα του και βέβαια ήταν χειροποίητο.

Το παραδοσιακό μπακάλικο είχε : σιτάρι, καλαμπόκι, κριθάρι κι άλλους καρπούς που τους είχε σε τσουβάλια και τους πουλούσε χύμα, αφού τους ζύγιζε με τα παλιά καντάρια και τις παλάντζες. Για το μέτρημα των καρπών υπήρχαν τσίγκινα δοχεία, τα μεσοκοίλια.

Ακόμη πουλούσε κρασί χύμα από μεγάλες γυάλινες νταμιτζάνες που είχαν από πριν ζυγιστεί πάνω σε μεγάλες πλάστιγγες.

Το μπακάλικο πουλούσε φαγώσιμα , όπως καφέ και πιπέρι που τα άλεθαν σε ειδικούς μύλους, κονσέρβες, ζάχαρη, ρύζι, παστά, ταραμά, χαλβά, ζυμαρικά, αλλά και χωριάτικα σαπούνια, καθώς και πανιά, βελόνες και κλωστές, τα είδη δηλαδή του ράφτη.

Στο χώρο τώρα της αγροτικής ζωής :

Αριστερά, κάτω, βλέπουμε γεωργικά εργαλεία, όπως κουφοσκέπαρνα, στυλιάρια καθώς και αξίνες απαραίτητα για τις καθημερινές αγροτικές δουλειές. Στα μεγάλα ξύλινα και ακανόνιστα δοχεία, τις κβέλες, αποθήκευαν το σιτάρι και το καλαμπόκι από τις σοδειές τους.

Χαμηλά στην ελιά, βλέπουμε τα μέρη του αλετριού που χρησιμοποιούσαν οι ζευγάδες για όργωμα.

Το αλέτρι αποτελούνταν από το υνί, μυτερό σίδερο που έσχιζε τη γη, τις λαιμαργιές και τα τραβηχτά που έδεναν τα ζώα με το υνί, και την αξάλη με την οποία κέντριζαν τα ζώα που όργωναν αλλά και καθάριζαν τις λάσπες από το αλέτρι.

Δίπλα στην ελιά βλέπουμε ξύλινες σφήνες που τις τοποθετούσαν στα κομμένα δέντρα οι υλοτόμοι, για να μπορούν να δένουν σ' αυτές σχοινιά με τα οποία μετέφεραν τα ξύλα τους.

Για το θερισμό και το αλώνισμα του σιταριού βλέπουμε: τα δρεπάνια για το κόψιμο του σιταριού, το φκούλι ή δικούλι (ξύλινη πηρούνα για το ξανέμισμα και τον αποχωρισμό του σιταριού από το άχυρο), τη ροκάνα (σιδερένια σκάφη με κοφτερές μύτες για το σπάσιμο του σιταριού που πάνω του έμπαιναν οι αλωνιστές κι έσερναν τα άλογα) και το χοντρό κόσκινο για να καθαρίζουν το σιτάρι.

Άλλο σημαντικό εργαλείο στο αλώνισμα ήταν η κουλούρα στο οποίο έδεναν το άλογο που αλώνιζε. Ήταν συνήθως διπλή για να αντέχει τη δύναμη των ζώων και σ' αυτή γίνονταν πολλές θηλιές από το σχοινί, τόσες, όσες ήταν και τα ζώα.

Ακόνη βλέπουμε σβάρνες για το όργωμα που τις έσερναν ζώα και εργαλεία κοπής όπως οι κουργιαστές.

Με το σαντράτσι έκοβαν τα νύχια των ζώων και με τις ξύστρες έφτιαχναν τα πέταλά τους.

Άλλα εξαρτήματα ζώων ήταν οι χαλινοί (τα χαλινάρια), τα κυπριά, και οι αναβολείς στους οποίους πατούσαν για ν' ανέβουν στο ζώο.

Για να αποφύγουν την επιδρομή των άγριων ζώων και να προστατέψουν τις σοδιές τους αλλά και τα κοπάδια τους, τοποθετούσαν παγίδες- δόκανα στα επίμαχα σημεία του χωριού του

ΙΣΟΓΕΙΟ

Ο χώρος του ισογείου αναπαριστά την παλιά παραδοσιακή κουζίνα.

Το τζάκι είχε μια ξεχωριστή θέση, αφού όλη η οικογένεια συγκεντρωνόταν γύρω από αυτό για την προετοιμασία του καθημερινού φαγητού.

Πάνω από το τζάκι κρεμούσαν συνήθως είδη οικιακής χρήσης όπως τηγάνια και πλαστήρια ενώ πάνω σ' αυτό βλέπουμε καβουρντιστήρια και μύλους του καφέ, τρίφτες πιπεριού, κιούπια και φτήνες(που περιείχαν λάδι κι ελιές) καθώς και κόφτες κρεάτων- τις λουκανίκες-,

χαβάνια όπου κοπανούσαν τους ξηρούς καρπούς, διάφορα είδη πλαστών για άνοιγμα φύλλου, σφραγίδες ψωμιού κ.ά.

Στα ξύλινα ντουλάπια της κουζίνας φυλάσσονταν και άλλα πήλινα σκεύη της εποχής, όπως οι γριτσοί που έμπαιναν στο τζάκι, γεμάτοι με ρύζι για να αργοψηθεί και να μελώσει. Εκεί βρίσκουμε και τις μεγάλες πήλινες γαβάθες για σιτηρά ή όσπρια.

Όταν ολοκληρωνόταν η προετοιμασία του φαγητού στη πυροστία του τζακιού, η οικογένεια καθόταν στο σοφρά (ξύλινο στρογγυλό, χαμηλό τραπέζι) για να φάει. Πολύ παλιά μάλιστα έτρωγαν όλοι μέσ' από έναν ταβά που περιείχε το φαγητό. Αργότερα η κάθε οικογένεια αγόρασε τα πρώτα τσίγκινα πιάτα και από το σοφά περάσαμε στο κανονικό τραπέζι της κουζίνας με τα πιάτα, τα ποτήρια και τα μαχαιροπήρουνα.

Τα φαγητά διατηρούνταν σε ψυγείο με πάγο. Αυτό ήταν χωρισμένο σε δύο σημεία. Στο πάνω μέρος είχε ένα τεπόζιτο νερού που ήταν συνδεδεμένο με σερπαντίνες. Έμπαινε ο πάγος από πάνω και το παγωμένο νερό έβγαινε από τη βρύση του ψυγείου. Στο κάτω μέρος έμπαιναν τα τρόφιμα που διατηρούνταν από την ψύξη του πάγου. Οι παγοπώλες έφερναν καθημερινά πάγο στα σπίτια με τα ξύλινα καρότσια και τον μετέφεραν με σιδερένιες δαγκάνες.

Δίπλα στο ψυγείο βλέπουμε τη σκάφη του ψωμιού και τα ψωμόφτυαρα, με τα οποία φούρνιζαν τα ψωμιά. Πίτες και ψωμιά συνήθιζαν να τα ψήνουν σε πήλινες ή

σιδερένιες γάστρες που έμπαιναν στον κτιστό
ξυλόφουρνο του κάθε σπιτιού.

Ακόμη, ο κάθε νοικοκύρης ,μετά το άρμεγμα των ζώων
του, έβαζε το γάλα σε ειδικά γκιούμια για να γίνει
αργότερα τυρί και γιαούρτι.

Τα ταψιά ήταν μπακιρένια, χαλκώματα. Κατά καιρούς
θα έπρεπε να γανωθούν από το γανωτή με το ειδικό
καλάι (κασσίτερο) γιατί πάθαιναν οξείδωση από τα
συχνά μαγειρέματα.

Ο χώρος της κουζίνας ήταν πολύ σημαντικός, αφού η
οικογένεια μαζευτόταν γύρω από το κοινό τραπέζι,
συζητούσε τα καθημερινά προβλήματα κι έπαιρνε
αποφάσεις.

ΥΠΟΓΕΙΟ

Στο υπόγειο αναπαριστώνται ο χώρος της κρεβατοκάμαρας
καθώς και η γωνιά της υφαντικής τέχνης.

Στον αργαλειό ύφαιναν μάλλινα στρωσίδια, πλουμιστά
χαλιά, βαμβακερά σεντόνια και μαξιλάρια καθώς και
μεταξωτά ρούχα. Οι υφάντρες περνούσαν με τις σαΐτες
τους τα χρωματιστά νήματα, προσέχοντας τις προγκίδες να
κρατούν ίσιο το πανί κι ύφαιναν ακούραστα μέρα νύχτα.

Άλλα εξαρτήματα του αργαλειού ήταν τα μηχανοκίνητα
αδράχτια για μασούρια, η ανέμη -κλουβί-, τα χτένια, τα
σφοντύλια, το τυλιγάδι (εργαλείο που τύλιγε το νήμα πριν
μπει στην ανέμη) οι ρόκες, τα αδράχτια και τα λανάρια με
τα οποία έξαιναν το μαλλί. Ανάλογα ήταν και τα εργαλεία
που επεξεργάζονταν τη μεταξωτή κλωστή.

Με τα χειροποίητα υφαντά έστρωναν το κρεβάτι τους χρησιμοποιώντας βαμβακερά σεντόνια, κεντημένους κρεβατόγυρους και πολύχρωμα σκεπάσματα (μπαστές,πατανιές) φτιαγμένα στον αργαλειό ή πλεγμένα στο χέρι. Πλάι στην κρεβατοκάμαρα βλέπουμε παλιές φωτογραφίες και πολύτιμα προσωπικά αντικείμενα του ζευγαριού. Πολύ κοντά του, η κούνια του μωρού τους με τα κεντημένα μωρουδιακά (φασκιές) και οι ξύλινες κούνιες- σαρμανίτσες- για να νανουρίζεται το μωρό.

Στο χώρο αυτό βλέπουμε τοπικές παραδοσιακές στολές του χωριού μας. Τις στολές αυτές τις έφτιαχναν οι ράφτες και συγκεκριμένα οι φραγκοραφτάδες που γύριζαν από χωριό σε χωριό για να φτιάξουν τις εξαιρετικές φορεσιές που βέβαια ήταν οι επίσημες φορεσιές ή οι φορεσιές του γάμου. Παλιότερα οι ράφτες αμείβονταν σε είδος (ό,τι είχε η κάθε οικογένεια) κι αργότερα σε χρήματα. Αργότερα τους ράφτες αντικατέστησαν οι μοδίστρες και οι κεντήστρες.

Πάνω ψηλά φαίνεται ένα παλιό εικονοστάσι με τα καντηλέρια του και τις εικόνες του, μαζί μ'ένα χρυσοκέντητο παραδοσιακό ρούχο που μοιάζει σαν εκκλησιαστικό υφαντό ή λάβαρο

Οι κρεβατοκάμαρες και οι υπόλοιποι χώροι ζεσταίνονταν με τα μαγκάλια, που ήταν απλά για τον πολύ κόσμο, αλλά περίτεχνα για εκείνους που ήταν πλούσιοι κι επιφανείς.

ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΣ ΤΙΜΑ ΤΟΝ ΓΙΑΤΡΟ

ΙΩΑΝΝΗ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Γεννήθηκε στο χωριό μας το 1907 και πέθανε το 1976 Ήταν γιατρός μαιευτήρας αλλά διέθετε πολλές ιατρικές γνώσεις για όλα τα θέματα υγείας. Άριστος γιατρός και

άνθρωπος ευεργέτησε το χωριό του και όλη την περιοχή της Β.Εύβοιας.

Στη γωνιά του βλέπουμε το γραφείο του, όπου μελετούσε κι έγραφε, τη λευκή ποδιά του και την ιατρική του τσάντα. Συγκεντρωμένα στην παλιά ξύλινη βιτρίνα είναι τα ιατρικά του εργαλεία, τα προσωπικά του αντικείμενα και πολλές χειρόγραφες επιστολές.

Οι άριστες ιατρικές του γνώσεις και η προσφορά του τον καθιστούν ευεργέτη του χωριού μας.

Το χωριό μας για να τον τιμήσει έφτιαξε μαρμάρινη προτομή στον προαύλιο χώρο του Νηπιαγωγείου, και βέβαια αφιέρωσε αυτή τη γωνιά του Μουσείου στο «δικό του γιατρό» που «ζει» ανάμεσά μας μέσα από τις αφηγήσεις και τις αναμνήσεις των συγγενών του καθώς και των κατοίκων του χωριού που είχαν την τύχη να τον γνωρίσουν.

Πιο μέσα βλέπουμε φωτογραφίες και προσωπικά αντικείμενα του Ευσταθίου Παλάντζα από τον Κρινερίτη Ευβοίας. Ήταν έπαρχος στην Επαρχία Ιστιαίας γύρω στο 1900. Συμμετείχε στο Μακεδονικό Αγώνα και ονομάστηκε «στρατιώτης».

Επιμέλεια κειμένων: Σκουρτανιώτη Νεκταρία