

ΣΠΟΡΑ - ΘΕΡΙΣΜΑ- ΑΛΩΝΙΣΜΑ

Η γεωργία αποτελούσε μέχρι πρόσφατα τον κυριότερο κλάδο της οικονομίας μας. Οι βασικές ανάγκες διατροφής που κάλυπταν τα προϊόντα της την ανέδειξαν σε κυρίαρχη απασχόληση όλων των κατοίκων, από τα πολύ παλιά χρόνια.

Οι συνθήκες δουλειάς που είχαν να αντιμετωπίσουν οι γεωργοί στο χωριό ήταν κάθε άλλο παρά ιδανικές. Ο ελάχιστος κλήρος γης που αναλογούσε σε κάθε οικογένεια, τα πρωτόγονα μέσα καλλιέργειας, συνέθεταν μια εικόνα κάθε άλλο παρά ευχάριστη για την προοπτική ανάπτυξης της περιοχής. Έτσι, όσοι δεν είχαν χωράφια να καλλιεργήσουν ή είχαν αλλά δεν επαρκούσαν για τα προς το ζην, αναγκάζονταν να εργάζονται μεροκάματα. Όσοι πάλι είχαν λίγα χωράφια, αναγκάζονταν να τα δουλεύουν όλη μέρα, ολόκληρο τον χρόνο, εκχερσώνοντας συγχρόνως, παράνομα ή νόμιμα και προσπαθώντας μ' αυτόν τον τρόπο να αυξήσουν όσο το δυνατόν την καλλιεργήσιμη τους έκταση.

Η απόδοση των χωραφιών, σε σχέση με την κοπιαστική εργασία, ήταν ελάχιστη και οι γεωργοί, που πραγματικά αντιμετώπιζαν προβλήματα επιβίωσης, ήταν αναγκασμένοι, για λίγα σακιά σιτάρι, να υποφέρουν βασανιστικές συνθήκες εργασίες στα χωράφια για ολόκληρο τον χρόνο.

Τα οργώματα αυτά άρχιζαν με το τέλος του χειμώνα, αλλά τα πιο χρήσιμα, όσο και κοπιαστικά, επειδή η γη ήταν δυσκολοκαλλιεργητή, ήταν αυτά του καλοκαιριού, που τα χώματα λιάζονταν και η απόδοσή τους ήταν μεγαλύτερη.



Με τα πρωτοβρόχια του φθινοπώρου άρχιζε η σπορά.. Τέλη Οκτωβρίου έσπερναν και τα σιτάρια. Τον σπόρο οι γεωργοί τον ετοίμαζαν από την προηγούμενη χρονιά. Διάλεγαν τα καλύτερα δεμάτια από τη θημωνιά, έσπαναν με τον κόπανο τα στάχυα, καθάριζαν το σιτάρι και το κρατούσαν για τη σπορά του επόμενου χρόνου. Εύχονταν μ' αυτό τον τρόπο και τα σπαρτά τους να γίνουν και να μεγαλώσουν, όπως τα σπυριά του ροδιού.

Το όργωμα γινόταν τα παλιά χρόνια με το ξύλινο αλέτρι. Είχε μήκος δυόμισι περίπου μέτρα, αρκετά μεγαλύτερο δηλαδή από το σιδεράλετρο, και όλος ο εξοπλισμός του ήταν ξύλινος εκτός από το σιδερένιο γινί. Το κατασκεύαζαν ειδικοί τεχνίτες.

Μετά τη σπορά οι γεωργοί μάζευαν τις ελιές τους μέχρι να μεγαλώσουν αρκετά τα σπαρτά και να αρχίσουν το βοτάνισμα των χωραφιών τους. Στα σταροχώραφα της περιοχής μας φύτευαν πολλών ειδών παράσιτα και αμέτρητα άλλα φυτά. Το βοτάνισμα όλων αυτών έπρεπε να γίνεται με μεγάλη προσοχή και ήταν πολύ κοπιαστικό.

Η παραγωγή θα ήταν ικανοποιητική αν έβρεχε το Μάρτιο και τον Απρίλιο. Αντίθετα, οι βροχές του Μάη ήταν καταστροφικές. Γι' αυτό οι γεωργοί έλεγαν:

Τα σιτάρια τα θέριζαν Ιούνιο με αρχές Ιουλίου. Έτσι άρχιζε ο θέρος με



το δρεπάνι ένα (σιδερένιο εργαλείο σχήματος μισοφέγγαρου με ξύλινη λαβή) στο ένα χέρι, με την "παλαμάρια" στο άλλο, για να μαζεύουν μεγαλύτερες χεροβολιές και την αφόρητη ζέση του καλοκαιριού. Τις χεροβολιές που θέριζαν τις άφηναν κατάχαμα, τις συγκέντρωναν σε δεμάτια, μέχρι που τελείωνε ολόκληρο το χωράφι.

Τα δεμάτια οι γεωργοί τα φόρτωναν ανά έξι συνήθως σε κάθε ζώο και τα μετέφεραν στο αλώνι τους, όπου τα συγκέντρωναν σε μεγάλες θημωνιές.

Μετά άρχιζε η πολύπλοκη όσο και κοπιαστική διαδικασία του αλωνίσματος. Το αλώνι ήταν κυκλικό και λίγα εκατοστά πιο χαμηλά από το έδαφος. Είχε και μια μικρή κλίση. Στο κέντρο του αλωνιού ήταν μπηγμένος ένας πάσσαλος. Όλο το δάπεδό του ήταν στρωμένο μ' ένα ειδικό χώμα, που είχε καλά στρωθεί με τσιμέντο, πράγμα που διευκόλυνε τη συγκομιδή του καρπού. Μερικά αλώνια ήταν λιθόστρωτα. Πρώτα καθάριζαν το αλώνι από τα χόρτα, το σκούπιζαν και στη συνέχεια "κατάστρωναν" το αλώνι, τοποθετούσαν δηλαδή τα δεμάτια το ένα δίπλα στο άλλο σ' όλη την έκταση του αλωνιού. Στη συνέχεια έκοβαν με το δρεπάνι τα δερματικά, ανακάτωναν τα στάχυα με τα δικράνια που τις έφτιαχναν από χοντρό ξύλο σκαμνιάς, συνήθως με δυο δόκανα (διχάλες), και οδηγούσαν μέσα στο αλώνι τα βόδια ή τα άλογα με την "αδοκάνη". Στην κάτω πλευρά της αδοκάνης υπήρχαν σφηνωμένες πολλές μικρές πέτρες, "αδοκανόπετρες" όπως τις έλεγαν, που προεξείχαν λίγο ώστε περνώντας πάνω από τα στάχυα να τα τεμαχίζουν και να διαχωρίζεται το σιτάρι από το περίβλημά του.



Τα ζώα (ένα άλογο ή ένα βόδι δεμένο σε ένα σύλο) σέρνοντας την αδοκάνη γυρνούσαν κυκλικά σε όλη την έκταση του αλωνιού για πολλές ώρες και τα στάχυα άρχιζαν σιγά-σιγά να τεμαχίζονται. Συγχρόνως μερικοί "γύριζαν το αλώνι" με τις δοκράνες (ένα ξύλο με δόντια σιδερένια), ώστε ν' αλωνίζονται όλα τα στάχυα, διαδικασία

που επαναλάμβαναν πολλές φορές. Στη συνέχεια "γύριζαν το αλώνι" με τα "καρπουλόια" και στο τέλος με τα "ξυλόφκιαρα", όταν πλέον τα στάχυα είχαν τεμαχιστεί εντελώς.

Μετά και τα τελευταία γυρίσματα, όταν το σιτάρι είχε πλέον διαχωριστεί από το άχυρο, οδηγούσαν τα ζώα με την αδοκάνη έξω από το αλώνι και τα ξέζευαν. Στη συνέχεια το μείγμα του άχυρου και του σιταριού που ήταν απλωμένο σ' όλο το χώρο του αλωνιού το και δημιουργούσαν έναν επιμήκη σωρό, το "λαμνί".



Πάνω στο λαμνί ανέβαιναν οι νοικοκυραίοι και άρχιζαν το λίχνισμα. Το σιτάρι έπεφτε πλέον βαρύ πάνω στο χώμα, ενώ ο αέρας απομάκρυνε το άχυρο. Γι' αυτόν τον λόγο οι νοικοκυραίοι έφτιαχναν τα αλώνια τους σε ανοιχτά μέρη που τα έπιαναν οι καλοκαιρινοί νοτιάδες. Δίπλα στο σωρό βρισκόταν μια γυναίκα

καθ' όλη τη διάρκεια του λιχνίσματος, που καθάριζε το σιτάρι απ' οτιδήποτε άλλο έπεφτε.

Όταν τελείωνε το λίχνισμα μετέφεραν το σιτάρι στο "δρυμώνι". Αυτό ήταν ένα μεγάλο κόσκινο φτιαγμένο με δέρμα τα παλιά χρόνια και σιδερένιο αργότερα. Το "δρυμώνισμα" ήταν απλό, όσο και κοπιαστικό. Έτσι κοσκίνιζαν όλο το αλώνι, που ήταν και το τελευταίο στάδιο του αλωνισμού. Το σιτάρι στη συνέχεια το έβαζαν σε τρίχινα τσουβάλια των 50 οκάδων, το φόρτωναν στα ζώα και το μετέφεραν στα δωμάτια-αποθήκες των σπιτιών τους. Το άχυρο που έμενε στα αλώνια, το αποθήκευαν στους αχυρώνες που υπήρχαν απαραίτητα δίπλα σε κάθε αλώνι ή στο σπίτι τους. Ρίχνονταν στον αχυρώνα από την αχερότρυπα, που βρισκόταν επάνω στο δώμα. Η διαδικασία του αλωνισμού διαρκούσε κατά μέσον όρο δύο μέρες.



Μετά το αλώνισμα οι νοικοκυραίοι πήγαιναν ένα φορτίο σιτάρι σε κάποιον από τους πολλούς μύλους που λειτουργούσαν κατά καιρούς στα χωριά και έπαιρναν το ανάλογο αλεύρι. Με το αλεύρι της πρώτης παραγωγής οι νοικοκυρές ζύμωναν και φούρνιζαν το ψωμί στον φούρνο της γειτονιάς.

Σήμερα δεν υπάρχουν πια αλώνια. Ούτε βόδια και ζευγολάτες. Τα σιδερένια λουριά, οι ζυγοί, έχουν χαθεί. Οι σύγχρονες θεριζοαλωνιστικές μηχανές μετατρέπουν σε λίγη ώρα τον αθέριστο αγρό σε στάρι και πακεταρισμένα σε μπάλες άχυρα.

Ο ΤΡΥΓΟΣ

Όλοι οι χωρικοί περιμένανε με ανυπομονησία το τέλος του καλοκαιριού, που θα ωρίμαζαν τα σταφύλια.

Οι μέρες του [τρύγου](#) ήταν ημέρες χαράς. Όπου να γύριζες το κεφάλι σου, τις ημέρες εκείνες θα έβλεπες παντού κόσμο να τρυγεί.

Ακονισμένα τα κλαδευτήρια για να κάνουν καλά τη δουλειά τους. Οι σωστοί

τρυγητές, όταν έκοβαν το σταφύλι και πριν το ρίξουν

στο [κοφίνι](#), το έλεγχαν καλά και αφαιρούσαν τυχόν

ξερές ρόγες. Οι συγγενικές οικογένειες συνεργάζονταν

κι αλληλοβοηθούνταν, για να τελειώνουν μια ώρα

γρηγορότερα. Μετά την ολοκλήρωση του τρύγου,

μπάιναμε στο [ληνό](#) (πατητήρι), για να πατήσουμε τα

σταφύλια. Το δάπεδο του ληνού ήταν λίγο κατηφορικό,

για φεύγει ευκολότερα ο μούστος και να πέφτει από μια

μεγάλη τρύπα σε μια βούτα, ένα ξύλινο δοχείο

δηλαδή, . Στο [σπίτι](#), τα καδιά τα άδειαζαν σε μεγάλες κάδες -κατασκευασμένες

από ξύλο βελανιδιάς, καστανιάς ή πεύκου, από ειδικούς [βαρελοποιούς](#).

Μόλις τελείωνε το πάτημα, άρχιζε το στροφιλάσμα των υπολειμμάτων των πατημένων σταφυλιών. Τα κατάλοιπα των σταφυλιών

κράταγαν πολύ μούστο και γι' αυτό πέρναγαν απ' αυτή τη δοκιμασία. Τα έβαζαν



τμηματικά στη στροφιλιά. Ήταν μια ειδική μηχανή για αυτή

τη δουλειά, που λειτουργούσε ως εξής: τη γεμίζανε με τα

πατημένα, πολτοποιημένα σταφύλια και μ' έναν απλό

μηχανισμό την κλείνανε με ένα βαρύ μαντεμένιο καπάκι.

Στη συνέχεια με έναν σιδερένιο μοχλό, σφίγγανε τη

στροφιλιά και χυνόταν από τα πλάγια ο μούστος. Όταν

έβλεπαν ότι σταμάταγε τελείως να βγαίνει μούστος, τότε

τα κατάλοιπα, τα [τσίπουρα](#) τα έβαζαν στην άκρη.

Προηγουμένως είχαν καθαρίσει καλά τα [καδιά](#), τις κάδες,

τα [κρασοβάρελα](#) και τα είχαν γεμίσει με νερό για να

“φουσκώσει” το ξύλο και να κλείσουν τυχόν χαραμάδες. Οι

μερακλήδες μάλιστα απολύμναιναν με θειάφι τα βαρέλια τους, τα έπλεναν και τα

έτριβαν με κλαδιά μυρσινιάς για να αποκτήσουν το άρωμά της. Τα βαρέλια

επίσης που κατά την προηγούμενη χρονιά το κρασί τους είχε ξινίσει, τα έβαζαν

στο εσωτερικό τους φωτιά με “σπίρτο” και στη συνέχεια έτριβαν το κάρβουνο,

για να μην ξινίσει και το καινούργιο τους κρασί. Στη μεταφορά του μούστου τον

πρώτο λόγο τον είχαν οι [αγωγιάτες](#). Αυτοί είχαν στη δούλεψή τους γέρα ζώα,

άλογα ή μουλάρια, γιατί τα φορτώνανε πολύ. Ο μούστος έπρεπε να μεταφερθεί, όταν ήταν έτοιμος, γιατί αν έμενε πολύ άρχιζε να βράζει.

Από την πρώτη κιόλας μέρα οι νοικοκυραίοι "κρασοτραβούσαν" ένα μέρος του μούστου -το εύστοχα επονομαζόμενο "πατατράβα"- για να φτιάξουν το κοκκινέλι και τη ρετσίνα. Τον μούστο αυτόν τον έβαζαν σε καδιά και τον άφηναν μέχρι να κατασταλάξει. Στη συνέχεια τον έβαζαν μέσα σε βαρέλια και σ' αυτά που προόριζαν για ρετσίνα έβαζαν και την ανάλογη ποσότητα ρετσίνης πεύκου. Τα πώματα των βαρελιών αυτών τα άφηναν για αρκετές μέρες μισάνοιχτα -το κρασί βράζει για σαράντα μέρες περίπου- στη συνέχεια τα έκλειναν αεροστεγώς και το μεν κοκκινέλι μπορούσαν να το καταναλώνουν αμέσως τη δε ρετσίνα την άνοιγαν μόνον κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. Τα υπόλοιπα σταφύλια που έμεναν στις κάδες ή στα πατητήρια, οι νοικοκυραίοι συνέχιζαν να τα πατούν πρωί και βράδυ για οκτώ περίπου ημέρες. Την τελευταία μέρα άφηναν τον μούστο να κατασταλάξει και στη συνέχεια κρασοτραβούσαν. Άνοιγαν τον μύρο, έβαζαν στην τρύπα σμιριά για να στραγγίξει το κρασί που το συγκέντρωναν μέσα σε μπακιρένια [καζάνια](#). Από εκεί το έβαζαν σε ειδικά κρασοβάρελα και, όπως προηγουμένως, άφηναν την τρύπα μισάνοιχτη, μέχρι να σταματήσει η βράση του κρασιού, ενώ για λίγες μέρες έβγαζαν από λίγο κρασί, για να μην ξινίσει ολόκληρο το βαρέλι. Το κρασί αυτό ήταν το μπρούσκο ή μαύρο και με τέτοιο ήταν γεμάτα τα βαρέλια στα κατώια όλων των [σπιτιών](#), εκείνα τα χρόνια. Οι έμπειροι νοικοκυραίοι, επειδή γνώριζαν την ευαισθησία του κρασιού, φρόντιζαν ώστε οι αποθήκες τους να μην έχουν καθόλου σχεδόν φως -δεν έκαναν παράθυρα ή τα κατασκεύαζαν πολύ μικρά, να είναι καθαρές και γενικά πρόσεχαν κάθε λεπτομέρεια, αφού γνώριζαν για παράδειγμα ότι με την ύπαρξη και μόνο, στον ίδιο χώρο, ενός [δοχείου](#) με ξίδι, υπήρχε ο κίνδυνος να ξινίσουν όλα τα κρασιά της αποθήκης.



διαγωνίζονταν μεταξύ τους.

Τα "τσιπ'ρα" όπως τα έλεγαν- τα σκέπαζαν μέσα στις κάδες για να μην ξεθυμαίνει το σπύρτο για ένα μήνα περίπου. Μετά τα μετέφεραν με τα καδιά στα καζάνια, όπου τα "τσιπ'ρόβραζαν".

Το πάτημα των σταφυλιών ήταν σκέτο [πανηγύρι](#) και για τον παιδόκοσμο. Μπαίνανε μέσα στο ληνό και

ΤΟ ΛΙΟΜΑΖΩΜΑ

Από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα τις ελιές τις φύτευαν σε μεγάλη σχετική απόσταση, ώστε τα ίδια κτήματα να χρησιμοποιούνται συγχρόνως και για διάφορες άλλες καλλιέργειες, κυρίως δημητριακών. Σε συνδυασμό με το γεγονός ότι στα κτήματα του κάμπου οι γεωργοί καλλιεργούσαν μουριές (συκαμινιές), εύκολα εξηγείται ο μικρός αριθμός ελαιοδέντρων καθώς και η περιορισμένη παραγωγή λαδιού.

Τις ελιές συνήθως τις φύτευαν το φθινόπωρο ή νωρίς την άνοιξη. Εντόπιζαν αγριελιές, τις ξελάκωναν και τις μεταφύτευαν σε καλλιεργημένα χωράφια. Τον επόμενο χρόνο τις μπόλιαζαν με φλούδα βλαστού ήμερης ελιάς που επέλεγαν οι έμπειροι ελαιοκαλλιεργητές.



Τις ελιές σπάνια τις κλάδευαν και τις όργωναν και τους ελαιώνες τους καλλιεργούσαν μόνον όταν ήθελαν

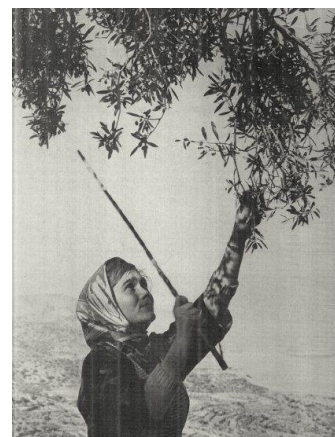
να σπείρουν δημητριακά, κλπ. Έτσι οι ελιές γίνονταν θεόρατες μεν, αλλά με ελάχιστη καρποφορία. Χαρακτηριστικά αναφέρουμε ότι ένας τιναχτής δύσκολα τελείωνε σε μια μέρα περισσότερες από δύο ελιές.

Το μάζεμα του ελαιοκάρπου αποτελούσε πραγματικό πανηγύρι, καθώς

στους ελαιώνες πήγαιναν όλα τα μέλη των οικογενειών, με τα ζώα, τα σαΐσματα, τις βέργες κι όλα τα χρειαζούμενα, γιατί τις περισσότερες φορές διανυκτέρευαν στις καλύβες της περιοχής. Στην αρχή μάζευαν το "χαμολόι" και στη συνέχεια τίναζαν τις ελιές, με μακριές βέργες, διαδικασία που δεν απέχει πολύ από



τον σημερινό τρόπο συλλογής της ελιάς. Συγχρόνως διάλεγαν ελιές καλής ποιότητας "προς βρώσιν", οι οποίες αποτελούσαν το φτωχικό μεν αλλά απαραίτητο μέρος της διατροφής κάθε αγροτικής οικογένειας.



Τις ελιές στη συνέχεια τις μετέφεραν στα [λιοτρίβια](#) του χωριού για την ενδιαφέρουσα όσο και κοπιαστική διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου.

Η διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου στο παραδοσιακό λιοτρίβι γινόταν

συνήθως τη νύχτα και ήταν απλή όσο και επίπονη για τους συμμετέχοντες. Τις ελιές τις έριχναν στο λιοτρίβι -κυκλική γρανιτένια επιφάνεια διαμέτρου δύο περίπου μέτρων- όπου τις πολτοποιούσαν βαρείς, γρανιτένιοι επίσης, περιστρεφόμενοι μύλοι, κατασκευασμένοι από ειδικούς μαστόρους. Τους μύλους αυτούς περιέστρεφαν με τη βοήθεια των ζώων ή και οι ίδιοι οι παραγωγοί (χειροκίνητοι). Το "ζυμάρι" στη συνέχεια το έβραζαν σ' ένα μακρόστενο κανναβένιο τσουβάλι το οποίο ήταν μόνιμα πάνω στη "λαδουκόπανα" -κατασκευασμένη με ξύλο πλατανιάς, φαρδιά στο ένα μέρος ενώ στο άλλο στένευε και κατέληγε σε άνοιγμα πέντε εκατοστών- τοποθετημένη



κατηφορικά ώστε ο "λιόσμος" να τρέχει από το μικρό αυτό άνοιγμα της



"λαδουκόπανας" και να συγκεντρώνεται σε κάποιο [καδί](#) ή [καζάνι](#). Το κανναβένιο τσουβάλι το πατούσαν με γυμνά πόδια για αρκετή ώρα, ενώ συγχρόνως έριχναν ζεματιστό νερό, διαδικασία πολύ επώδυνη για τον εργάτη που έκανε αυτή τη δουλειά. Με το ζεματιστό νερό πάντως, μπορεί να έβγαινε περισσότερο λάδι, συγχρόνως όμως αποκτούσε υψηλή οξύτητα. Τον "λιόσμο" στη συνέχεια οι παραγωγοί τον μετάγγιζαν σε δικά τους καδιά, τον άφηναν μέχρι να καθαρίσει το λάδι από το νερό και με μια "κάρτα"

έβραζαν το λάδι σε δοχεία που τα μετέφεραν με τα ζώα τους στο σπίτι. Το λάδι οι παραγωγοί το έβραζαν σε [πιθάρια](#) και οι περισσότερες οικογένειες κάλυπταν συνήθως τις δικές τους μόνο ετήσιες ανάγκες

